Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

Photographies
Mathilde de l'Ecotais

Préface de
Jean-François Revel *de l'Académie française*

Desserts et Pâtisserie



Les Éditions
d'Alain Ducasse






Alain Ducasse

Né dans les Landes en 1956, il est aujourd'hui une des grandes figures de la cuisine française. Fidèle à la cuisine de terroir, qu'elle soit paysanne ou marine, il est aussi un des cuisiniers les plus ouverts aux saveurs du reste du monde. Chef du restaurant Plaza Athénée à Paris, du Louis XV à Monte-Carlo et du restaurant Alain Ducasse at the Essex House à New York, il est aussi le créateur de nouveaux concepts de restaurants à travers le monde, notamment le Spoon. Se définissant lui-même comme un marchand de bonheur et de plaisir, il nous propose de partager, dans le deuxième tome de son encyclopédie, son univers sucré.

Frédéric Robert

Né en 1960 dans l'Isère, il suit d'abord une formation de cuisinier, bien qu'attiré par la pâtisserie. Il apprend et maîtrise cette spécialité au fil de ses rencontres et de ses initiations. Ses années passées auprès d'Alain Chapel et d'Alain Ducasse, ses stages auprès de grands artisans du sucre (Lenôtre, Escobar, Linxe, Villou, Vezzani...) ont contribué à faire de son parcours un modèle de solidité et de curiosité toujours en éveil. Il partage avec Alain Ducasse une même vision de la cuisine des desserts, basée sur l'amour des produits, la simplicité, la gourmandise et l'immédiateté du geste. Depuis 1983, il travaille au côté d'Alain Ducasse, chef pâtissier dans ses différentes maisons, chargé de l'ouverture des nouveaux restaurants, et formateur à l'école ADF (le centre de formation d'Alain Ducasse).

Après *Le Grand Livre de cuisine*, voici l'art des douceurs selon Alain Ducasse et Frédéric Robert. Pâtisserie, viennoiserie, boulangerie, confiserie, travail du chocolat, des glaces et des sorbets, des fruits et des arômes : rien n'y manque, tant les recettes classiques et les bases que des créations audacieuses portant la marque d'un style concentré et architecturé. Cette « cuisine du sucré » est en continuité parfaite avec l'art du salé : un bon repas est un plaisir harmonieux, et l'arrivée du dessert ne doit provoquer aucune rupture de ton. Ce livre à la fois technique, encyclopédique et inspiré est aussi un livre de gourmandise ouvert sur le monde, proposant de nombreux desserts d'ailleurs (Italie, monde anglo-saxon...).

La structure de l'ouvrage, basée sur les ingrédients, reflète la philosophie d'Alain Ducasse : la technique ne doit pas dissimuler le produit mais le mettre en valeur, respecter sa nature propre. Au fil des recettes, on peut s'initier à ce savoir-faire à la fois ancien et nouveau, cultivant la justesse des proportions et laissant aux choses « le goût de ce qu'elles sont ». On évite l'excès de sucre, on recherche l'intensité des saveurs, la texture et la légèreté, la rapidité d'exécution. La pâtisserie est un art précis, mais aussi spontané et immédiat. Ce livre est la synthèse de la tradition pâtissière et de la modernité.



4917324

9 782848 440118

Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

Desserts et Pâtisserie

A Gwénaëlle qui partage ma passion de ce métier.

A Alain Chapel qui m'a enseigné le plaisir de la grande cuisine.

Remerciements

Un nouveau livre est toujours un défi. Il a été relevé par une équipe enthousiaste, passionnée même, qui a réussi à donner à ce livre sa propre identité.

Je tiens donc à remercier Mathilde de L'Écotais pour l'œil neuf qu'elle a porté sur l'art des desserts et pour la prouesse qu'elle a accomplie : restituer la pureté des formes, la vérité des matières et le sens des volumes propres à cet univers.

Merci aux équipes éditoriales et graphiques coordonnées par Lec édition, à Sophie Brissaud pour l'écriture et les relectures, à Anne Chaponnay et Michèle Andrault pour la création graphique et la maquette.

Merci aux pâtissiers des différentes équipes de mes restaurants pour leur soutien et pour l'aide qu'ils ont prodiguée à l'auteur, et notamment à Fabrice Collignon, venu spécialement apporter sa contribution à cette entreprise ambitieuse.

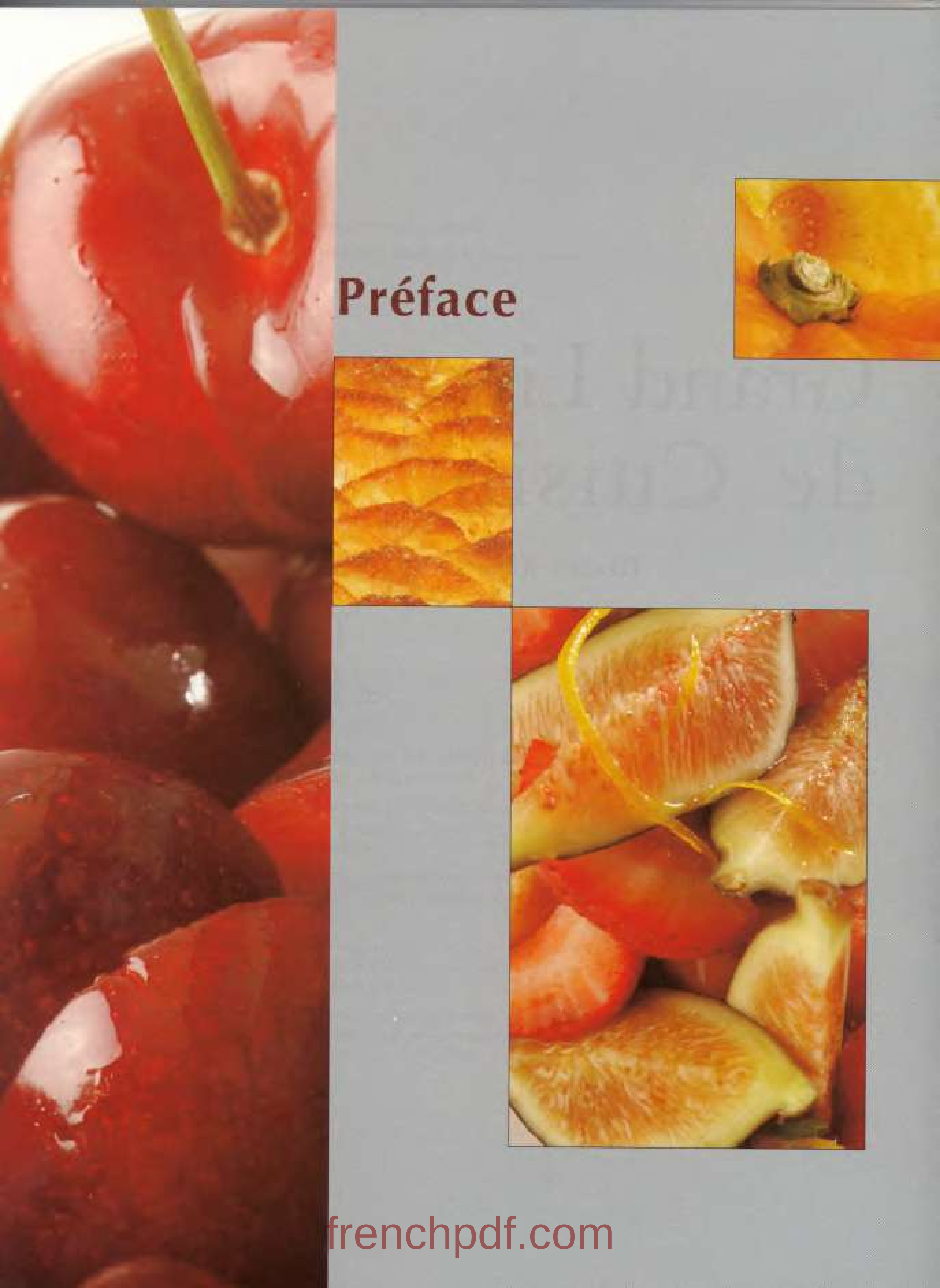
Mais surtout, je profite de cette occasion particulière pour rendre hommage à Frédéric Robert qui m'a fidèlement suivi pendant vingt ans dans toutes mes aventures professionnelles et qui a fait résolument honneur à sa tâche d'auteur de ce livre. Je ne lui dirai jamais assez merci.

Alain Ducasse

Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

Frédéric Robert

Desserts et Pâtisserie



Préface

Alain Ducasse m'a déjà fait par deux fois l'honneur de me demander de préfacer ses livres. Ce fut toujours pour moi un très grand plaisir que de me plonger dans la pensée d'un maître de l'un des arts les plus mystérieux de tous les temps : la cuisine.

Les grands livres de cuisine ne portent pas seulement sur la cuisine. Ils sont un témoignage permettant de comprendre une civilisation, un art de vivre. Lire Apicius, Taillevent, La Varenne ou Carême, ce n'est pas seulement lire d'extraordinaires recettes, c'est également pénétrer les mœurs d'une époque.

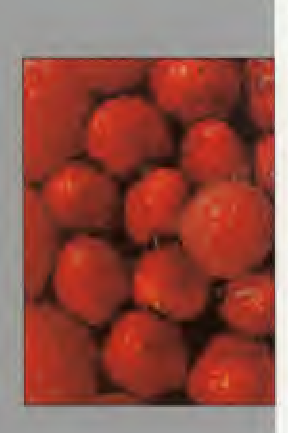


Voici que, dans le livre que vous avez entre les mains, Ducasse traite des desserts. Je n'épiloguerai pas à l'infini sur le programme si attirant qu'il nous propose. Je ferai une seule remarque, pour moi très importante.

Je note dans les desserts de Ducasse un retour à l'utilisation des fruits, ces fruits fussent-ils mêlés à d'autres douceurs, mais en se laissant rarement dominer. J'en retire une sorte de satisfaction personnelle car je déplore depuis longtemps que, dans les bons restaurants, l'incorporation des fruits dans les desserts ait à ce point reculé. Sans doute les chefs contemporains ont-ils, pendant quelques décennies, considéré que les fruits constituaient une fin de repas trop banale, réservée aux festivités familiales et se sentaient-ils obligés de proposer des solutions plus originales, trop difficiles à réaliser dans les préparations domestiques.

Il y a ainsi souvent, par souci excessif de fausse subtilité, des disparitions navrantes. On a vu, il y a une trentaine d'années, disparaître ou s'amenuiser considérablement la liste des hors-d'œuvre. Le hors-d'œuvre n'existait plus. Il était remplacé par une entrée (1), c'est-à-dire un premier plat, ce qui n'a rien à voir avec un hors-d'œuvre. Il fallait aller à Capri ou à Palerme pour redécouvrir ces grandes tables de hors-d'œuvre au choix, préparés tôt le matin, dont on se servait à volonté et qui mariaient à merveille une grande variété de légumes, de fruits de mer et de charcuterie légère.

On assista ensuite à l'enterrement des légumes. Les plats, les vrais plats de légumes firent naufrage. On ne vous gratifiait que de ces fameux et redoutables «petits légumes» ce qui voulait dire en réalité légumes coupés en petits morceaux, qui encombraient vaguement la viande ou le poisson, à quoi se réduisait désormais la cuisine. Heureusement cette mode stupide a récemment pris fin et les meilleurs de nos chefs ont enfin compris ou réappris que le légume était un mets par lui-même et pas seulement une improbable « garniture ».



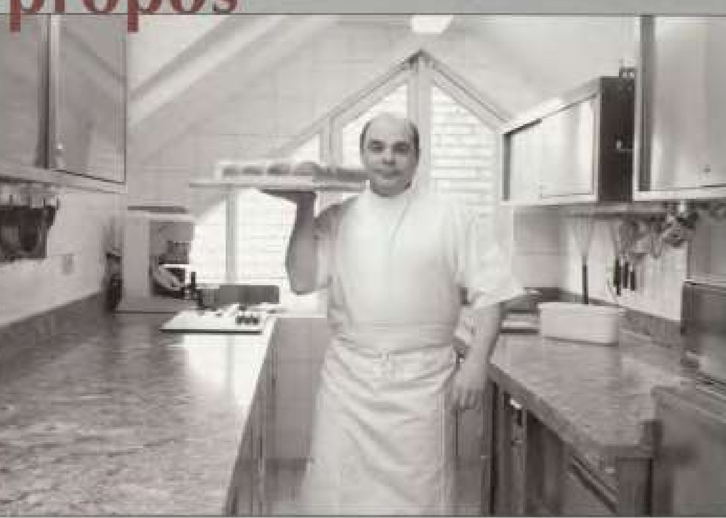
Je saluerai également un certain retour des potages et des soupes qui, après avoir été engloutis dans l'enfer de la réprobation gastronomique, reviennent enfin à la surface. Comme si l'art du potage n'était point l'un des plus précieux qui fût !

Et voilà maintenant que, grâce à Alain Ducasse, nous retrouvons les fruits. Pas seulement, certes. De nombreux desserts, certains grands classiques révisés par lui, figurent également parmi ses tours de force. Mais je tenais à me réjouir de cette renaissance de la nature, une nature sublimée par un grand maître et donc encore plus naturelle que la nature même.

Jean-François Revel de l'Académie française

(1) Mot qui, d'ailleurs, dans la langue classique, désigne le plat principal ou les plats principaux, non le début.

Avant-propos





..."l'art du salé et l'art du sucré"

« Mon père désirait que j'entre à l'école hôtelière pour apprendre à y maîtriser la technologie plutôt que de perdre mon temps et mon énergie en apprentissages hasardeux. C'est pourquoi je suis très tôt entré aux cuisines alors que mon rêve me portait plutôt vers le sucré.

Pourtant, je n'aurais pu mieux commencer. Au bout de mes deux années d'école hôtelière, je me suis retrouvé dans les cuisines d'Alain Chapel, un des meilleurs restaurateurs du monde. Élève peu doué mais bosseur, j'ai appris le sens des mots « produits », « application », « beauté », « générosité », « sensibilité ». Et le destin me fit rencontrer un autre chef, Alain Ducasse, qui allait bouleverser ma carrière culinaire. Deux hommes, deux cuisiniers de génie qui, tout au long de ma vie professionnelle, m'ont donné des repères que je n'ai jamais abandonnés, même après mon passage dans le monde des douceurs.

J'ai vite intégré et compris tous ces apports, gardant de mes stages en pâtisserie la rigueur et la technique, parsemées de la subtilité et de la spontanéité de mon premier métier. Suis-je un pâtissier ? Je ne sais pas ; un cuisinier manqué peut-être, mais ce livre est le résultat de l'alliance des deux spécialités. Ainsi, bien que marqué par cette dualité, ma formation m'a permis d'unir deux styles trop souvent dissociés, l'art du salé et l'art du sucré. Cette union, pour moi, va de soi, car tout dans mon travail est régi par l'amour des choses vraies et simples.

Au contact d'Alain Ducasse, mon horizon s'est ouvert et s'est considérablement élargi. J'ai appris notamment que rien n'est acquis, rien n'est sûr, tout est un perpétuel recommencement.

Ce livre est le résultat de vingt ans d'histoire qu'il m'est difficile de comprimer en quelques lignes, tant ils ont été chargés de faits et d'événements extraordinaires.

Je ne saurais reposer la plume sans remercier tous les pâtissiers et tous les cuisiniers que j'ai côtoyés jusqu'à la naissance de ce livre. J'aimerais rendre en particulier un hommage à un homme resté dans l'anonymat malgré son immense talent : Jean Audouze, pâtissier d'Alain Chapel et véritable orfèvre du sucré. »





"Ma profession… pâtissier de cuisinier"

« De quatre axes, définis par quatre sensations principales - croustillant, moelleux, glacé et chaud -, se dégage la charpente de l'art des desserts. Ceux-ci doivent être gourmands sans être trop sucrés. Ils doivent également apparaître dans la continuité exacte d'un repas, ne pas casser son esprit défini dès l'entrée. Il ne doit pas y avoir de changement de ton ni de fossé entre le salé et le sucré ; seul le changement de décor de table doit marquer la transition et faire apparaître l'instant douceur. J'ai aussi hérité de mon passage en cuisine cette technique particulière qui consiste à traiter une préparation à la minute. C'est cette valeur de l'instantanéité que je cherche de plus en plus à développer dans mes desserts, comme le plus cuisinier des pâtissiers. »

Frédéric Robert





Frédéric Robert

Frédéric Robert est né le 27 février 1960 à Pont-de-Beauvoisin (Isère).

En 1976, il entre à l'école hôtelière de Saint-Chamond. Il y reste deux ans, jusqu'à l'obtention de son diplôme.

En 1978, il entre dans les cuisines d'Alain Chapel et y reste trois ans. À la suite de sa rencontre avec Alain Ducasse, il désire se spécialiser dans la pâtisserie. Alain Chapel, qui voit en lui un cuisinier, fait obstacle à cette décision.

En 1981, il intègre les cuisines de Louis Outhier, à Mandelieu-La-Napoule. Il y reste un an et demi. C'est là, sur la Côte d'Azur, qu'il retrouve Alain Ducasse. Celui-ci lui demande de le rejoindre au Juana, à Juan-les-Pins où il officiera comme chef Pâtissier. C'est là que l'histoire commence réellement...

Frédéric Robert passe sa première saison en cuisine, puis, en 1984, à sa demande, le chef le place en pâtisserie. Plusieurs stages ponctueront, de saison en saison, les cinq années passées au Juana.

- Chez Gaston Lenôtre, à Paris (bases et classiques de la pâtisserie)

- Chez Escobar (nougatier et confiseur de talent) à Montélimar

- Chez Robert Linxe et Michel Chaudun (chocolatiers à Paris)

- Chez Gilles Vilfeu, glacier à Cannes (pour les parfums et les textures)

- Chez Jean-Paul Veziano, boulanger de père en fils à Antibes (l'amour du bon et du beau, la vraie pissaladière)

- Séjour à Vienne, en Autriche (initiation à la viennoiserie ; ouverture aux produits et aux préparations étrangers).

En 1987, il suit Alain Ducasse à Monaco, pour l'ouverture du restaurant le Louis XV. En plus de la pâtisserie, il s'occupe de la boulangerie. En 1990, il retourne à Monaco pour occuper les fonctions de chef pâtissier à l'hôtel de Paris jusqu'en 1997. Il rejoint ensuite Alain Ducasse au restaurant éponyme de l'avenue Raymond-Poincaré.

Depuis 1998, il est chargé de toutes les ouvertures des restaurants d'Alain Ducasse, en France et à l'étranger.

Depuis 2000, il enseigne les techniques du sucré à l'école ADF (le centre de formation d'Alain Ducasse) d'Argenteuil.

Sommaire







Abricot

Agrumes

Amande

Ananas

Agrumes

Abricot

Ananas

Amande

Tarte sablée d'abricots

compotée à la **vanille**,
glace **pistache**,
sorbet framboise et **abricot**

Pour 10 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

La pâte à sablé breton

5	jaunes d'œufs
200 g	de sucre semoule
250 g	de beurre mou
5 g	de sel
500 g	de farine
20 g	de levure chimique
2	gousses de vanille

La garniture

	abricots frais (compter 3 pièces par personne)
1	gousse de vanille coupée en morceaux
	beurre (QS)
	sucre semoule (QS)
	jus de fraise réduit (QS, p. 194)
	pistaches concassées (QS)

La glace pistache

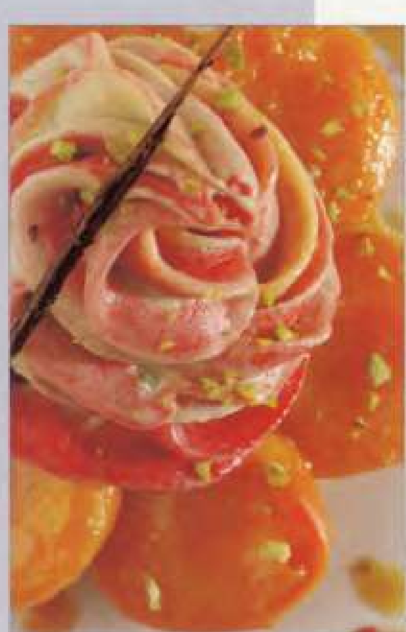
1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
50 g	de glucose atomisé
250 g	de sucre semoule
8	jaunes d'œufs
75 g	de beurre
9 g	de stabilisateur
140 g	de pâte de pistache

Le sorbet framboise

900 g	de pulpe de framboise
270 g	de sucre semoule
90 g	de glucose atomisé
25 cl	d'eau
6 g	de stabilisateur

Le sorbet abricot

1 kg	de pulpe d'abricot
220 g	de sucre semoule
100 g	de glucose atomisé
26 cl	d'eau
7 g	de stabilisateur



Confection des disques de sablé breton

Travailler le beurre en le mélangeant délicatement avec le sel, la farine et la levure chimique. Dans un autre récipient, fouetter énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre. Fendre et gratter la vanille, ajouter les graines au mélange précédent. Incorporer les deux masses sans trop travailler. Envelopper, à plat, la pâte d'un film alimentaire. Laisser reposer 1 journée.

Abaisser la pâte à 2 mm, la détailler en cercles de 8 cm de diamètre. Cuire à 170 °C à four ventilé. Laisser refroidir sur une grille et réserver.

Préparation de la glace et des sorbets

Porter tous les éléments de la glace pistache à 84 °C, refroidir à 4 °C, maturer et réserver. Préparer ensuite les sorbets abricot et framboise en confectionnant, pour chacun, un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur. Laisser refroidir puis ajouter à chaque sirop la pulpe de fruit correspondante. Maturer et réserver.

Turbiner les uns après les autres les trois appareils (glace et sorbets), puis en garnir un bac à glace en superposant les parfums en trois ou six couches pour obtenir un bel effet de couleur qui prendra toute sa valeur lors du dressage à la poche.

Préparation de la garniture

Dénoyauter les abricots. Les poêler et les faire compoter dans du beurre et du sucre avec des tronçons de gousse de vanille fendues en deux et grattées. Il est important de laisser les fruits entiers pour l'esthétique de la tarte. Une fois les abricots cuits, déglacer à l'eau les sucs de la sauteuse. On s'en servira pour réaliser un jus.



Montage et Présentation

Déposer au milieu d'une grande assiette ronde et plate le disque de sablé breton, puis six oreillons d'abricot chauds. À l'aide d'une poche à douille cannelée, déposer une belle rosace de trois parfums de glace et de sorbets en dressant la pièce assez haut. Entourer du jus de cuisson et d'un filet de jus de fraise réduit. Juste avant de servir, saupoudrer de pistache concassée.

Clafoutis d'abricot

granité à **l'amaretto,**
glace à **l'amande amère,**
en superposition

Pour 10 personnes

Ingrédients

L'appareil à clafoutis

	Prévoir 25 % du poids de l'appareil à clafoutis en crème pâtissière
200 g	de beurre
200 g	de poudre d'amandes
200 g	de sucre glace
10 g	de poudre à crème
100 g	d'œufs entiers

La compotée d'abricots

1 kg	d'abricots frais
1 kg	de sucre semoule
35 cl	d'eau
2	gousses de vanille

La glace à l'amande amère

83 cl	de lait entier
50 g	de lait en poudre
21 cl	de crème fleurette
2	jaunes d'œufs
140 g	de sucre semoule
45 g	de Trimoline
105 g	de pâte d'amandes Lubeka
23 g	de lait d'amande

Le granité amaretto

50 cl	d'amaretto
40 cl	d'eau

La garniture

Abricots (QS)
Amandes fraîches (QS)

La tuile nougatine

100 g	de sucre semoule
100 g	de glucose
100 g	de beurre
100 g	d'amandes broyées



Confection de l'appareil à clafoutis

Travailler le beurre en crème. Incorporer le sucre et la poudre d'amandes. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il blanchisse, y incorporer les œufs un à un, puis la poudre à crème. Ajouter la crème pâtissière. Terminer par quelques dés d'abricot frais.

Beurrer des cercles de 6,5 cm de diamètre posés sur une plaque, y verser l'appareil sur 1,5 cm d'épaisseur, et faites cuire 15 minutes environ à 170 °C à four ventilé.

Démouler, laisser refroidir, réserver.

Préparation de la compotée et du granité

Tailler les abricots en dés. Les faire cuire avec le sucre, l'eau et la vanille fendue en deux et grattée jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Réserver au frais.

Pour le granité, mélanger l'eau et l'amaretto. Bloquer au congélateur.

Préparation de la glace à l'amande amère

Faire chauffer le lait, la crème, le lait en poudre et y délayer la pâte d'amandes. Ajouter le reste des ingrédients et cuire le tout au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Ensuite maturer, turbiner et réserver au froid.

Confection de la tuile nougatine

Réunir le sucre, le glucose et le beurre ; porter le tout à ébullition. Ajouter les amandes. Déposer sur une plaque garnie d'un Sylpat la valeur d'une noix d'appareil et cuire à 180 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver au sec.

Finition et Dressage

Déposer le clafoutis froid dans le fond d'un cercle de 6,5 cm de diamètre. Couvrir de tranches d'abricot frais.

Gratter le granité à la fourchette et le déposer sur l'édifice précédent. Terminer par la glace à l'amande amère, lisser la surface à hauteur du cercle. Décorer avec un quartier d'abricot, une tuile nougatine et quelques amandes fraîches.

Servir la compotée d'abricots à part.


Abricot
15

Sachertorte

des **abricots en gelée** et **chocolat amer**

Pour 3 entremets

Ingrédients

(cercles de 16 cm de diamètre)

Le biscuit Sacher

430 g	de pâte d'amande à 70 %
130 g	de sucre glace
210 g	de jaunes d'œufs
150 g	d'œufs entiers
250 g	de blancs d'œufs
130 g	de sucre
100 g	de farine type 45
100 g	de cacao en poudre
100 g	de beurre

La marmelade d'abricots

550 g	d'abricots bergerons
400 g	de sucre cristal
	jus de citron (QS)

La mousse au chocolat

260 g	de couverture à 75 % de cacao
120 g	de jaunes d'œufs
50 g	d'œufs entiers
150 g	de sirop à 30 °Baumé
400 g	de crème fleurette

Le glaçage au chocolat

500 g	de couverture noire à 56 % de cacao
45 cl	de crème fleurette
75 cl	d'eau
600 g	de sucre
250 g	de cacao en poudre
250 g	de crème double

Les garnitures

moitiés d'abricots (QS)
décors en chocolat (dentelles et plaques marbrées, QS)
feuilles d'or (QS)

Préparation des abricots en marmelade

Dénoyauter les abricots et les couper en morceaux. Les faire macérer toute une nuit avec le sucre dans une bassine à confiture. Le lendemain, porter à ébullition et cuire 10 minutes jusqu'à épaississement. S'efforcer de garder les fruits en morceaux.

Confection du biscuit Sacher

Mélanger la pâte d'amandes avec le sucre glace, détendre ce mélange avec les jaunes d'œufs et les œufs entiers. À part, monter les blancs en ajoutant le sucre petit à petit. Tamiser la farine ainsi que le cacao en poudre. Faire fondre le beurre sur feu doux.

Lorsque les blancs sont montés, en incorporer une partie au mélange œufs-pâte d'amandes, ajouter ensuite le cacao et la farine tamisés, et enfin le reste des blancs. Ajouter en dernier le beurre fondu, préalablement dilué avec un peu d'appareil.

Coucher cette pâte sur une feuille de papier à 1 cm d'épaisseur en un rectangle de 40 x 60 cm. Cuire le biscuit au four à 170 °C (clé fermée).

Préparation du glaçage au chocolat

Composer d'abord une ganache : concasser la couverture, porter la crème fleurette à ébullition et la verser sur le chocolat concassé. Porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter le cacao en poudre, redonner une ébullition. Répéter l'opération avec la crème double. Mélanger délicatement les deux masses sans faire buller. Recouvrir d'un film alimentaire et réserver au frais.

Confection de la mousse au chocolat

Préparer une pâte à bombe : faire cuire le sirop à 30 °Baumé au bain-marie avec les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Quand l'ensemble commence à prendre, le refroidir au batteur.

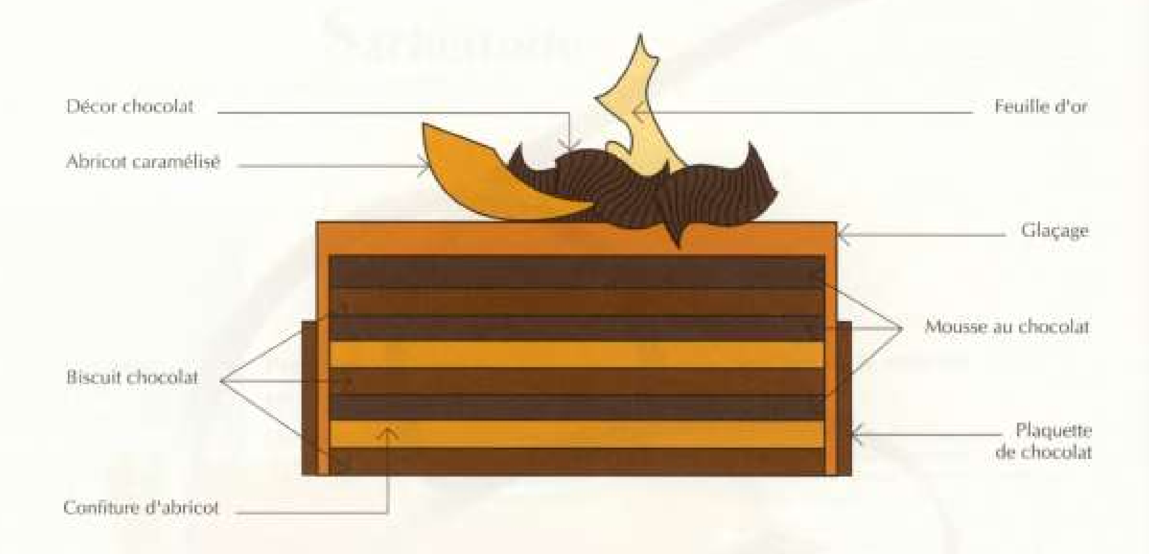
Monter la crème fleurette, faire fondre la couverture noire, ajouter un peu de crème montée à la couverture fondue ; incorporer la pâte à bombe montée et froide, et enfin, délicatement, le reste de crème montée.

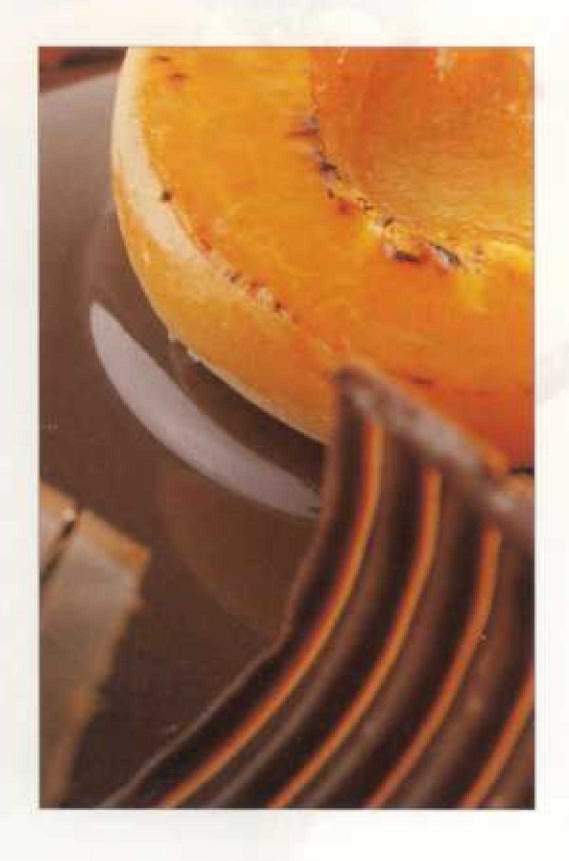
Montage de l'entremets

Détailler des cercles de biscuit Sacher. Les glacer de compotée d'abricots et recouvrir de mousse au chocolat. Recommencer l'opération une fois, puis finir par un biscuit recouvert de mousse au chocolat lissée. Bloquer au froid.









Finition

Glacer l'entremets avec le glaçage noir tempéré. Décorer d'un demi-abricot légèrement caramélisé au chalumeau, de dentelles de chocolat, de feuilles d'or et de facettes de chocolat marbré sur les côtés.

Paris-Monaco-New York

Pour 1 moule à bostock de 36 cm de longueur et de 6,5 cm de diamètre

Cet entremets a été créé en hommage à nos trois restaurants gastronomiques, en incluant les spécialités des trois cités où ils résident : la brioche pour Paris, les agrumes du Mentonnais pour Monaco et le crumble pour New York.

Confection de la brioche

Cette pâte doit être préparée la veille. La confectionner selon les instructions du pas-à-pas, p. 490.

La façonner en un boudin de 350 g et mouler celui-ci dans un moule à bostock. Laisser pousser et cuire à 190 °C à four ventilé, 35 minutes environ. Démouler, laisser refroidir sur une grille, et réserver.

Préparation du crumble

Le préparer aussi la veille, comme la pâte à brioche.

Mélanger tous les ingrédients et les sabler à la feuille. Émietter le tout sur une plaque et laisser sécher toute une nuit à température ambiante.

Cuire à 165 °C à four ventilé. Laisser refroidir, puis réserver.

Confection de la marmelade d'agrumes

Se référer pour cela à la recette de la p. 404. Les fruits seront hachés et mélangés avec le sirop de cuisson.

Préparation de la crème pâtissière

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Blanchir les œufs avec le sucre puis la poudre à crème. Verser le lait sur ce mélange et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre et faire refroidir le tout au batteur muni de la feuille afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Réserver au réfrigérateur.

Préparation du punchage

Mélanger tous les ingrédients, réserver au réfrigérateur. Si le jus n'est pas assez corsé, en faire réduire une partie et l'ajouter au sirop restant.

Montage de l'entremets

À l'aide d'un couteau-scie, couper les entames de la brioche, puis retirer délicatement la croûte sur toute la longueur, sans l'abîmer, en un seul morceau. La réserver.

Couper la brioche débarrassée de sa croûte en trois couches horizontales d'épaisseur égale. Puncher chaque tranche de sirop.

Sur la couche inférieure, déposer de la marmelade d'agrumes ; sur la deuxième, la crème pâtissière, et sur la troisième encore de la marmelade d'agrumes. Reconstituer le cylindre.

Masquer l'intérieur de la croûte de la brioche de crème pâtissière et la replacer autour de la brioche. Reconstituer celle-ci et la faire reposer 20 minutes au réfrigérateur.

Ingrédients

La pâte à brioche

500 g de farine
23 g de levure de boulanger
60 g de sucre semoule
12 g de sel fin
300 g d'œufs entiers
400 g de beurre
2 jaunes d'œufs

Le crumble

250 g de farine
250 g de beurre
250 g de sucre semoule
225 g de poudre d'amandes

La marmelade d'agrumes

3 pamplemousses rouges Ruby Red
2 oranges de table
1 citron

La crème pâtissière

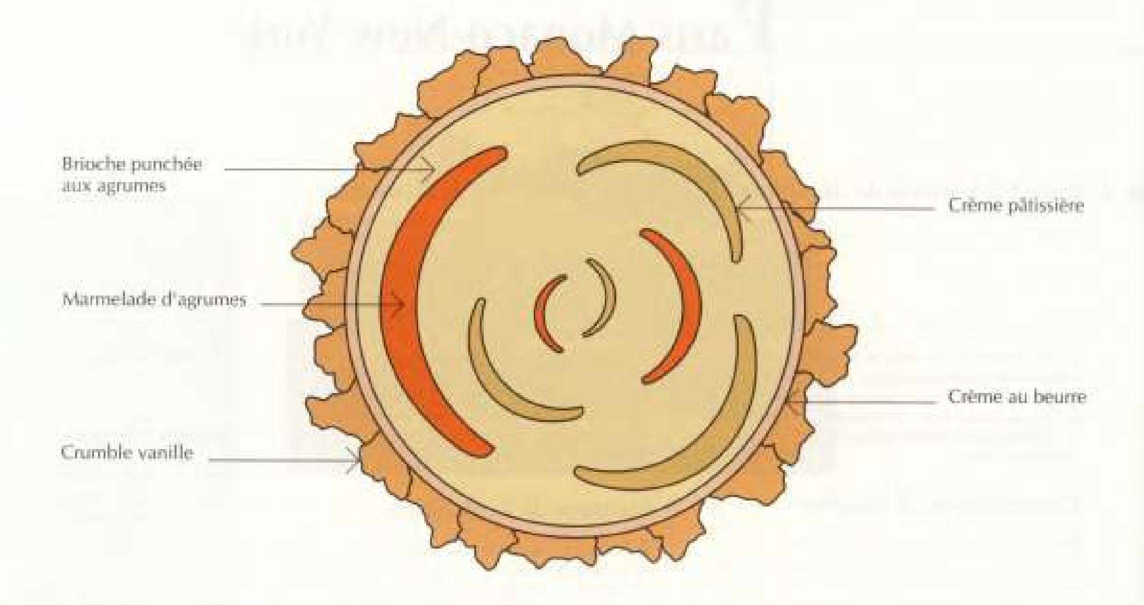
1 litre de lait entier
8 jaunes d'œufs
200 g de sucre semoule
80 g de poudre à crème
1 gousse de vanille
60 g de beurre

Le punchage

50 cl de sirop à 30 °Baumé
10 cl d'eau
30 cl de jus d'agrumes

La crème au beurre

Se référer à la recette du moka, p. 74





Finition et Présentation

Ramollir et lisser la crème au beurre.

En masquer la brioche sur toute sa surface, puis la rouler dans le crumble en prenant soin de bien couvrir la totalité de la brioche, sans laisser la moindre zone à découvert. La brioche doit être complètement « panée » de crumble.

Réserver au réfrigérateur.

Avant le service, saupoudrer de sucre glace. Servir en tranches.



Agrumes

fine gelée au citron vert, sorbet margarita

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sorbet margarita

1,3 litre	d'eau
600 g	de sucre semoule
330 g	de glucose atomisé
50 g	de lait en poudre
10 cl	de tequila
50 cl	de jus de citron vert

La gelée de citron

50 cl	de sirop à 30 °Baumé
3	citrons verts
3	citrons jaunes
3	feuilles de gélatine

La garniture

pamplemousses rouges de Floride (QS)
oranges du Maroc (QS)

Confection du sorbet et de la gelée

Confectionner le sorbet margarita : préparer un sirop avec le sucre, le glucose, le lait en poudre et l'eau. Laisser refroidir. Ajouter à froid le reste des ingrédients, maturer à 4 °C, turbiner et réserver.

Couper en deux les citrons verts et les citrons jaunes. Les couvrir du sirop, porter celui-ci à ébullition, retirer du feu et laisser infuser jusqu'à tiédissement. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau pour les ramollir, puis les incorporer au sirop tiédi. Retirer les demi-citrons et laisser refroidir le sirop. Réserver au frais.



Finition et Dressage

Peler à vif les pamplemousses et les oranges. Prélever les segments, les tailler en deux dans le sens de la longueur. En tapisser les assiettes. Couvrir d'une fine couche de gelée de citron. Ajouter au dernier moment une quenelle de sorbet margarita et une râpée de citron vert.



Agrumes en amertume

des zestes confits

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sorbet clémentine

1 litre	de jus de clémentine
285 g	de sucre en morceaux
100 g	de glucose atomisé
26 cl	d'eau

La tuile à l'orange

500 g	de sucre
125 g	de farine
20 cl	de jus d'orange
250 g	de beurre fondu

Le granité citron vert-vanille

60 cl	d'eau
300 g	de sucre en morceaux
2	gousses de vanille
1 litre	de jus de citron vert

Les garnitures

zestes d'agrumes frais (pour les confetti)
sirop à 15 °Baumé (QS)
segments d'agrumes fraîches : oranges sanguines, oranges navel, pamplemousses roses, clémentines de Corse
pectine (QS)

Préparation du sorbet et du granité

Pour obtenir le mix sorbet clémentine, frotter la peau des clémentines avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci des essences contenues dans le zeste. Confectionner le sirop et le laisser refroidir à 4 °C. Ajouter le jus de clémentine, puis laisser maturer avant de turbiner.

Pour le granité, observer la même technique ; frotter le zeste des citrons avec les morceaux de sucre. Préparer le sirop en y faisant infuser les gousses de vanille fendues et grattées. À froid, ajouter le jus, passer au chinois et verser le tout dans un récipient rectangulaire. Bloquer en cellule. Le mélange sera gratté à la fourchette au dernier moment pour réaliser des paillettes.

Confection des tuiles à l'orange

Faire fondre le beurre puis ajouter tous les ingrédients. Mélanger. Tailler un chablon (pochoir en plastique) du diamètre de l'assiette et s'en servir pour façonner la tuile. Cuire sur plaque à 180 °C à four ventilé. Une fois la tuile cuite, la couper en deux.

Préparation des garnitures

Les confetti seront réalisés en détaillant des zestes d'agrumes frais à l'aide d'une douille unie n° 10. Chaque agrume sera cuite à part dans le sirop à 15 °Baumé et réservée dans son sirop respectif.

Peler les fruits à vif et détailler les segments ; conserver le jus. Faire ensuite réduire le jus recueilli, puis le lier à la pectine. Cette gelée servira à glacer les fruits.



Finition et Dressage

Déposer le sorbet clémentine au fond d'une assiette creuse, ajouter le granité citron vert-vanille. Disposer sur l'assiette les segments d'agrumes et les glacer avec le jus réduit. Parsemer de confetti de zestes et ajouter une demi-tuile au dernier moment.



Gelée de citron de pays

tranche de pamplemousse rouge confite et givrée

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sorbet orange sanguine-gingembre

1 litre	de jus d'orange sanguine
80 g	de gingembre frais
50 g	de glucose atomisé
10 cl	d'eau
250 g	de sucre

La gelée de citron

3	citrons jaunes
2	citrons verts
2	feuilles de gélatine
50 cl	de sirop à 30 °Baumé

La tranche de pamplemousse (par personne)

1	pamplemousse rouge (Ruby Red de Floride)
50 cl	d'eau
100 g	de sucre

La garniture

sucre cristal (QS)

Préparation du sorbet

Peler le gingembre et le râper finement. Préparer un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le gingembre. Le passer au chinois avant de le laisser refroidir. Ajouter le jus d'orange, laisser maturer et turbiner.

Confection de la gelée de citron

Laver et essuyer les citrons jaunes et verts. Les couper en morceaux, réserver.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Confectionner un sirop à 30 °Baumé selon la proportion 50 cl d'eau-675 g de sucre semoule. À 50 cl de ce sirop, ajouter les citrons. Donner une ébullition, arrêter la cuisson puis laisser tiédir. Retirer les morceaux de citron et ajouter les feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide. Laisser prendre au frais. Réserver au réfrigérateur.

Préparation du pamplemousse confit

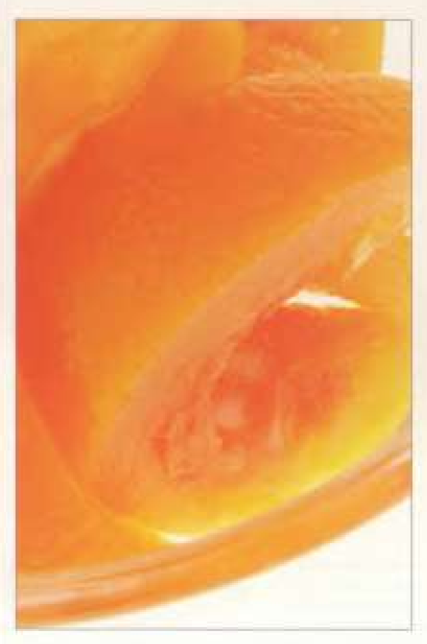
Couper le pamplemousse rouge en quatre. Blanchir le fruit deux fois à l'eau bouillante.

Confectionner un sirop avec l'eau et le sucre, y plonger les quartiers de pamplemousse, donner une ébullition et arrêter la cuisson.

Renouveler l'opération quatre fois en ajoutant 100 g de sucre à chaque cuisson. Réserver au frais.

Dressage et Présentation

Dresser la gelée de citron dans un verre. Ajouter les quartiers de pamplemousse égouttés et passés dans le sucre cristal, déposer dessus une quenelle de sorbet.







Raviole d'agrumes

jus de citronnelle et jus de fruit de la passion frais

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte blanche

300 G	DE FARINE TYPE 00 (FARINE PAUVRE EN GLUTEN, PLUS FACILE À TRAVAILLER)
16 CL	D'EAU

La crème au citron

50 CL	DE JUS DE CITRON
600 G	DE SUCRE
750 G	DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
18	JAUNES D'ŒUFS
250 G	DE BEURRE
85 G	DE POUDRE À CRÈME

La brunoise de fruits

1	PAPAYE
1	MANGUE
1	ANANAS VICTORIA
1	KIWI

La garniture

500 G	DE FRUITS DE LA PASSION FRAIS
1/2	BOTTE DE CITRONNELLE
50 CL	D'EAU
350 G	DE SUCRE SEMOULE
100 G	DE BEURRE CLARIFIÉ

Préparation de la pâte blanche et de la crème au citron

La veille, préparer la pâte blanche ; travailler délicatement les éléments à la main ; façonner en boule et réserver au réfrigérateur.

Mélanger et cuire les ingrédients de la crème au citron selon la technique de la crème pâtissière et finir en ajoutant le beurre lorsque la crème est cuite. Débarrasser, envelopper de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Confection des ravioles

Le lendemain de la fabrication de la pâte blanche, abaisser celle-ci à 0,5 à l'aide d'une machine à pâtes, le plus régulièrement possible. Confectionner un nombre pair d'abaisses.

Introduire la crème au citron dans une poche à douille et la déposer sur les abaisses en petits tas régulièrement espacés de la taille d'une grosse noisette. Ne pas mouiller la pâte pour fermer les ravioles ; utiliser pour cela des emporte-pièce n° 4,0 et 5,0. Les premiers serviront à souder la pâte sans l'emporter, les seconds à la découper. Réserver au frais sur un tamis.

Dressage et Présentation

Peler les fruits et les tailler en brunoise. En garnir le fond de chaque assiette creuse. Déposer ensuite, en éventail, cinq ravioles par personne. Ajouter le jus citronnelle-passion et garnir avec un bouquet de menthe et quelques brins de citronnelle.

Préparation du jus citronnelle-passion

Préparer un sirop avec l'eau et le sucre ; y faire infuser la citronnelle 15 minutes, la retirer et réserver.

Couper en deux les fruits de la passion, retirer la pulpe et la passer au tamis. Incorporer à froid le jus de passion au sirop à la citronnelle.

Cuisson et finition des ravioles

Pocher les ravioles 1 minute dans de l'eau frémissante. Les égoutter, puis les poêler au beurre clarifié sur feu doux et sur une face. Terminer en ajoutant une pincée de sucre semoule. Tourner la poêle pour faire fondre le sucre et caraméliser les ravioles.




Agrumes
29

Croque-agrumes croustillant

moelleux, acide

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte sablée

700 g	de beurre
560 g	de farine
280 g	de sucre
100 g	de poudre d'amandes
8 g	de sel fin
100 g	de jaunes d'œufs

La tuile à l'orange

500 g	de sucre
125 g	de farine
20 cl	de jus d'orange
250 g	de beurre fondu
1	zeste d'orange

La marmelade d'agrumes

10	pamplemousses
4	oranges
5	clémentines
2 g	de pectine

La crème de citron

8	citrons entiers (pour 40 cl de jus)
550 g	de sucre
10	œufs
750 g	de beurre
1	feuille de gélatine

Le sorbet clémentine

1,5 kg	de clémentines
285 g	de sucre en morceaux
100 g	de glucose atomisé
26 cl	d'eau

Le caramel façon Suzette

180 g	de sucre
50 cl	de jus d'orange
100 g	de beurre

La garniture

Segments d'agrumes frais
Chips d'orange séchées à l'étuve
Zestes et confetti d'agrumes

Montage et Présentation

Déposer le disque de sablé au fond de la tuile à l'orange façonnée en tonnelet. Couvrir de marmelade d'orange, puis de crème de citron. Répéter l'opération une seconde fois.

Déposer le tout au centre d'une assiette plate, entourer de caramel Suzette, terminer en déposant une quenelle de sorbet clémentine et décorer de chips d'orange, de zestes et de confetti.

Confection des disques de pâte sablée

Travailler le beurre pour le ramollir, le mélanger avec le sel, la farine et la poudre d'amandes. Dans un autre récipient, fouetter énergiquement les jaunes et le sucre, puis amalgamer les deux masses. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer.

Abaisser la pâte à 2 mm, la détailler en disques du diamètre du cercle qui servira à monter le dessert (8 cm), puis cuire au four à 170 °C. Réserver au sec.

Confection des tuiles à l'orange

Faire fondre le beurre. Le mélanger aux autres ingrédients, couler en plaque garnie d'un Sylpat en s'aidant d'un chablon roulé autour d'un cercle de 8 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur. Cuire au four à 180 °C, puis façonner en tonnelet.

Préparation de la marmelade d'agrumes

Prélever les segments de toutes les agrumes. Les détailler en brunoise et conserver le jus pendant toutes ces opérations. Faire réduire le jus, ajouter la pectine et, enfin, incorporer la brunoise de fruits. Réserver au frais.

Préparation de la crème de citron

Râper finement les zestes des citrons. Les mélanger intimement au sucre pour bien l'imprégner de leur arôme. Presser le jus des citrons. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.

Mélanger le sucre et les œufs, bien fouetter jusqu'à blanchiment. Ajouter le jus de citron. Cuire au bain-marie à 83 °C, retirer du feu. Lorsque le mélange a atteint 50 °C, incorporer la gélatine ramollie, puis ajouter le beurre par petites quantités, en mixant fortement entre chaque addition. Réserver.

Préparation du sorbet clémentine

Préparer le mix sorbet clémentine : frotter les clémentines avec les morceaux de sucre, puis confectionner le sirop avec le sucre. Presser les clémentines pour obtenir 1 litre de jus. Laisser refroidir le sirop ; à 4 °C, ajouter le jus de clémentine, puis laisser maturer et mettre en Pacojet.

Préparation du caramel Suzette et de la garniture

Préparer un caramel avec le sucre. Le déglacer avec le jus d'agrumes et, pour finir, le monter au beurre.

Prélever les segments d'agrumes. Réserver.



Chapeau surprise

aux agrumes du Mentonnais,
jus aux zestes

Pour 25 personnes

Ingrédients

500 g	de chocolat blanc

La pâte à bombe

65 cl	de sirop à 30 °Baumé
320 g	de jaunes d'œufs
	Mandarine impériale (QS)
2 litres	de crème fleurette
5	feuilles de gélatine

Le flocage

300 g	de chocolat blanc
300 g	de beurre de cacao

La garniture

6	oranges
6	pamplemousses
6	citrons verts
	sirop à 30 °Baumé (QS)

Pour préparer et présenter cette recette, vous aurez besoin des ustensiles suivants :

25	moules à œuf en gelée
25	disques de papier sulfurisé de 12 cm de diamètre



Confection des chapeaux

Tempérer le chocolat blanc. En chemiser les moules à œuf en gelée et laisser figer au réfrigérateur.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Confectionner une pâte à bombe en battant les jaunes d'œufs et en y ajoutant le sirop à chaud, en filet. Une fois la pâte à bombe cuite, en laisser refroidir un kilo, y incorporer la crème fleurette, puis la gélatine ramollie et essorée. Bien mélanger, incorporer la Mandarine impériale. Garnir les moules de ce mélange et bloquer au froid pendant 1 heure.

Avoir à portée de main du chocolat blanc tempéré. Glacer les feuilles de papier avec le chocolat blanc. Démouler le contenu des moules (la coiffe du chapeau) sur les disques. L'ensemble a désormais la forme d'un chapeau. Remettre de nouveau au grand froid. Une fois l'ensemble durci, retirer le papier. Floquer au chocolat blanc à l'aide d'un pistolet. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la garniture

Zester finement les oranges, les pamplemousses et les citrons verts, puis peler les fruits à vif et détailler les suprêmes. Les réserver dans leur jus.

Cuire les zestes dans un peu de sirop.

Finition et Dressage

Glacer les assiettes avec le jus aux zestes, puis déposer la salade de suprêmes au milieu de chaque assiette ainsi que les zestes. Y déposer délicatement le chapeau, légèrement incliné. Décorer d'un bouquet de menthe.



Cigares aux amandes

crème légère au miel

Pour 10 personnes

Ingrédients

	feuilles de brick (QS)
1 kg	de pâte d'amandes à 70 %
200 g	de dattes
60 g	de confiture d'orange amère
	poudre de macis (QS)
2	cuillerées à soupe de gingembre frais râpé
4 cl	d'eau de fleur d'oranger
	blanc d'œuf (QS)
	beurre fondu (QS)

La crème au miel

30 cl	de crème fleurette
7 cl	de miel liquide

Pour la finition

miel liquide (QS)

Confection des cigares

Dénoyauter les dattes, puis les hacher. Mélanger à la pâte d'amande tous les ingrédients cités. Détailler la pâte d'amandes en boulettes et les rouler en boudins d'environ 1 cm de diamètre.

Badigeonner chaque feuille de brick de beurre fondu. Y déposer un boudin de pâte d'amandes, enrouler la feuille aux deux tiers en la soudant avec un peu de blanc d'œuf. Laisser reposer une nuit au congélateur.



Finition et Dressage

Monter la crème fleurette. Ajouter le miel liquide dès qu'elle commence à épaissir. Finir le montage sans trop insister (consistance baveuse).

Faire frire les cigares à grande friture à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les égoutter. Juste avant de servir, les glacer de miel liquide à l'aide d'un pinceau et servir avec la crème montée au miel.


Amande
35

Macarons au sucre cuit

Pour 1,5 kg de macarons environ

Ingrédients

Macarons à la vanille et au café

1 kg	de tant-pour-tant (amandes en poudre-sucre glace en quantités égales)
180 g	de blancs d'œufs
12,5 cl	d'eau
500 g	de sucre
180 g	de blancs d'œufs
1 g	de crème de tartre
2	gousses de vanille
1,5 cl	de café fort

Macarons au chocolat

1 kg	de tant-pour-tant (amandes en poudre-sucre en quantités égales)
85 g	de cacao en poudre
200 g	de blancs d'œufs
12,5 cl	d'eau
500 g	de sucre
200 g	de blancs d'œufs
2 g	de crème de tartre
	colorant rouge (QS)

Passer le mélange amandes-sucre glace au robot-coupe, le tamiser, puis le mélanger avec 180 g de blancs d'œufs. Pour les macarons au chocolat, le cacao en poudre sera ajouté initialement au mélange tant-pour-tant. Les colorants et le café réduit seront, eux, ajoutés aux blancs d'œufs liquides.

Monter les blancs d'œufs restants en neige ferme avec la crème de tartre. Cuire le sucre à 118 °C et le verser en filet sur les blancs d'œufs montés.

Dès que les blancs cuits cessent de produire de la vapeur, les incorporer au tant-pour-tant amande. Mélanger délicatement : il faut que l'appareil fasse le ruban.

Introduire l'appareil dans une poche et déposer les macarons en petits tas de taille égale sur une feuille de papier sulfurisé ou sur Sylpat. Laisser croûter 10 minutes, puis cuire 8 minutes à 160 °C à four ventilé.

Pour les macarons à la vanille et au café, cuire à 155 °C à four ventilé. Compter 10 minutes de cuisson environ.

À la sortie du four, passer un peu d'eau entre la feuilles de papier sulfurisé et la plaque de cuisson pour décoller les macarons. S'ils sont cuits sur Sylpat, les décoller à froid.

Réserver sur une grille, garnir selon besoin, puis coller les macarons dos à dos.





Macarons au blanc monté

Ingrédients

250 g de poudre d'amandes
450 g de sucre glace
200 g de blancs d'œufs clarifiés (voir introduction)
60 g de sucre semoule
1 g de crème de tartre

Garnitures et arômes

Macarons au chocolat

40 g de cacao en poudre
6 gouttes de colorant rouge

Macarons au citron

6 gouttes d'huile essentielles de citron
colorant jaune (QS)

Macarons à la fraise

20 cl de jus de fraise (voir p. 186)
6 gouttes de colorant rouge

Macarons au café

20 cl de café espresso réduit (l'extrait de café Trablit apporte trop d'humidité)

Macarons à la noix de coco

50 g de poudre de noix de coco

Il existe plusieurs façons de confectionner les macarons, dont deux principales : l'une consiste à cuire le sucre et l'autre à utiliser des blancs montés.

La cuisson peut également différer selon les fours employés – four statique ou four ventilé –, la qualité des blancs d'œufs, la provenance des amandes, le type de sucre glace (amylacé – c'est-à-dire contenant de l'amidon – ou non).

Il est important que les blancs d'œufs soient clarifiés au moins quarante-huit heures à l'avance.

Préparation de l'appareil

Passer le mélange poudre d'amandes-sucre glace au robot-coupe, le tamiser. Ce mélange doit être fin et sec. Si besoin est, le faire sécher à l'étuve.

Mélanger la crème de tartre aux blancs d'œufs clarifiés. Monter le tout au batteur en ajoutant progressivement le sucre semoule jusqu'à obtenir des blancs bien serrés.

Incoporer une partie de ces blancs montés au mélange sucre-amandes, puis ajouter le reste des blancs jusqu'à ce que la masse fasse le ruban.

Ajout des arômes

Les garnitures et les arômes seront ajoutés de la façon suivante : le cacao en poudre ou la poudre de coco à la masse amandes-sucre glace, tandis que les réductions, les parfums et les colorants seront ajoutés aux blancs montés.

Façonnage et cuisson

Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille lisse n° 8. Déposer les macarons à intervalles réguliers sur des feuilles de papier sulfurisés ou sur des Sylpat. Laisser croûter 20 minutes à température ambiante.

La cuisson varie selon la capacité de chauffe du four.

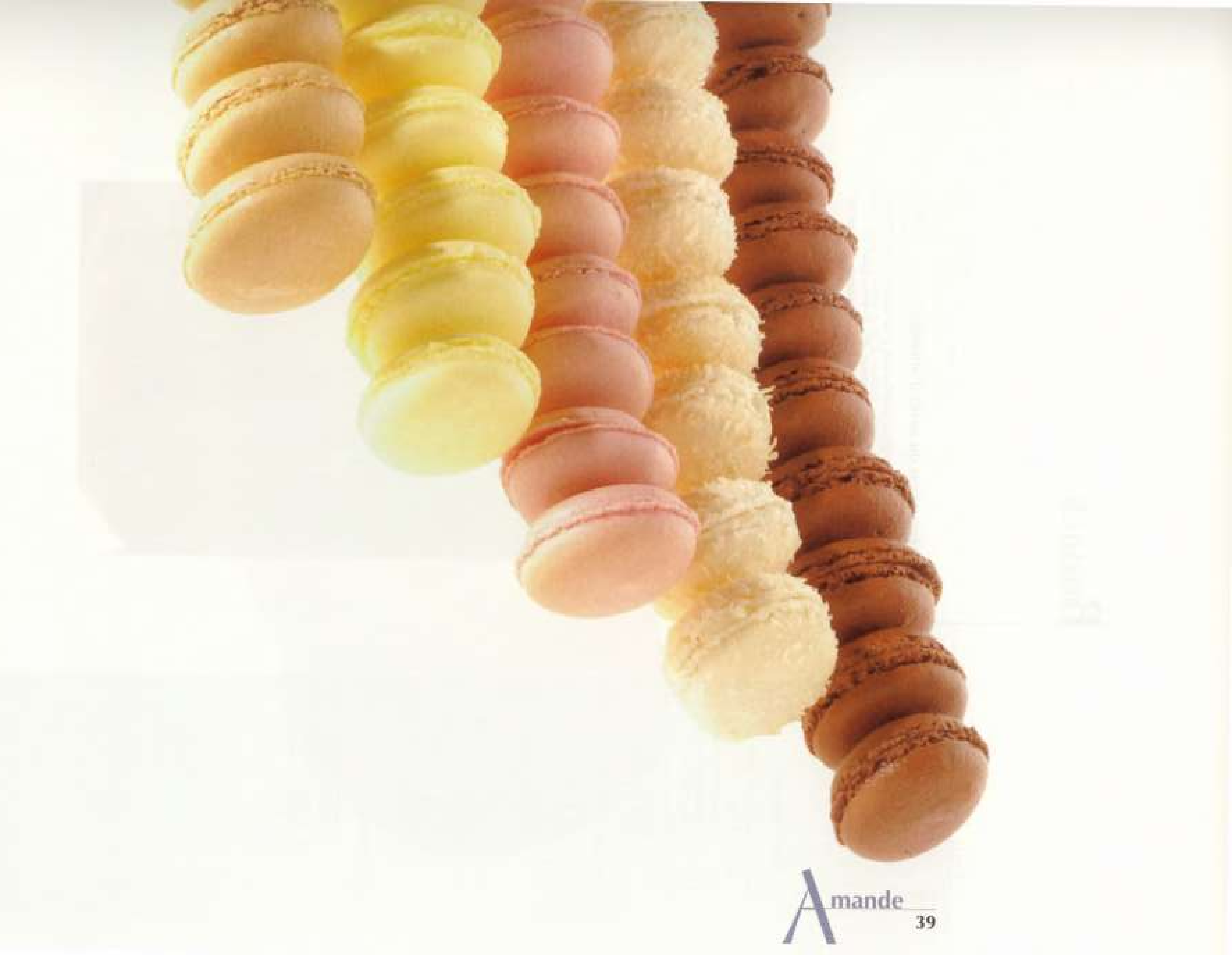
À four ventilé : 160 °C.

À four statique : 210 °C puis 170 °C (sur plaques doublées).

Compter 10 minutes de cuisson environ.

À la sortie du four, passer un peu d'eau sur les feuilles de papier sulfurisé pour décoller les macarons. S'ils sont cuits sur Sylpat, les décoller à froid.

Garnir les macarons selon besoin et les coller dos à dos.



Bostock

Pour 10 personnes

Classique

Ingrédients

Le sirop d'amande

250 g de sucre semoule
17,5 cl d'eau
250 g d'amandes douces
2 g d'amandes amères mondées
62 g de sucre glace
eau de fleur d'oranger (QS)

La crème d'amande

200 g de beurre
400 g de TPT blanc (tant-pour-tant : quantités égales de poudre d'amandes mondées et de sucre glace)
50 g de poudre à crème
120 g d'œufs
400 g de crème pâtissière (c.-à-d. 50 % de la masse des autres ingrédients)

La garniture

brioche mousseline (QS, voir recette du pas-à-pas p. 490)
amandes effilées (QS)

Préparation du sirop d'amande

Faire bouillir 15 cl d'eau avec les 250 g de sucre.

Monder les amandes, puis les mixer avec le sucre glace et 2,5 cl d'eau. Verser le sirop bouillant sur ce mélange et remettre sur feu doux. Faire cuire ainsi pendant 20 minutes.

Retirer du feu. Après cuisson, ajouter l'eau de fleur d'oranger. Réserver au réfrigérateur.

Confection de la crème d'amande

Malaxer le beurre en pommade. Ajouter les œufs petit à petit en battant. Incorporer le TPT et la poudre à crème, puis incorporer 50 % du poids de la masse obtenue en crème pâtissière. Lisser et réserver.



Finition

Découper la brioche mousseline en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Les tremper dans le sirop d'amande, puis égoutter sur une grille.

Tartiner les tranches de brioche de crème d'amande, parsemer d'amandes effilées. Saupoudrer de sucre glace et faire colorer à four chaud jusqu'à obtention de la couleur désirée.



Ananas à l'ananas

et à la pomme verte

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le parfait à la vanille

1 litre de lait
800 g de sucre
600 g de jaunes d'œufs
1,750 kg de crème fleurette
1 gousse de vanille

Le sorbet à l'ananas

900 g de pulpe d'ananas
24 cl d'eau
270 g de sucre
30 g de glucose atomisé
6 g de stabilisateur à sorbet

L'ananas rôti

2 ananas
beurre et sucre (QS)
rhum brun (QS)
jus d'ananas (QS)

La brunoise de fruits

les chutes des ananas employés dans la recette
2 pommes vertes

Les garnitures

20 cl de pulpe de pomme verte
sirop à 16 °Baumé (QS)
1 pointe de couteau d'acide ascorbique
fruits séchés (ananas, pomme verte) et gousses de vanille séchées

Le sablé breton à la noix de coco

5 jaunes d'œufs
200 g de sucre semoule
2 gousses de vanille
250 g de beurre
5 g de sel
500 g de farine
20 g de levure chimique
noix de coco râpée (QS)



Confection du sorbet à l'ananas

Préparer d'abord le sirop avec tous les ingrédients sauf la pulpe d'ananas. Cuire, puis laisser refroidir et ajouter la pulpe de fruit. Refroidir à 4 °C, puis laisser maturer et turbiner.

Confection du parfait à la vanille

Cuire au bain-marie, à 84 °C, le lait, le sucre et les jaunes d'œufs. Refroidir cet appareil au batteur. Fendre la gousse de vanille, la gratter et incorporer les graines à la crème fleurette. Monter la crème vanillée, l'incorporer à l'appareil à parfait. Couler le tout en plaque afin d'obtenir une épaisseur de 1 cm et mettre au congélateur.

Préparation de l'ananas rôti et de la brunoise

Les moules pour cet entremets seront de forme rectangulaire (6 x 7 cm) et de 4,5 cm de hauteur. Détailler l'ananas en tranches de la dimension des moules. Faire rôtir ces tranches au beurre et au sucre, puis déglacer avec un peu de rhum et de jus d'ananas. Réserver ce déglaçage caramélisé pour le service.

Les chutes d'ananas serviront d'une part à confectionner de fines chips d'ananas séchées au four, d'autre part à préparer une brunoise. Détailler également la pomme verte en fine brunoise et mélanger les deux fruits. Réserver.

Préparation du coulis de pomme verte

Mixer la pulpe de pomme verte avec un peu de sirop à 16 °Baumé. Ajouter un peu d'acide ascorbique pour éviter l'oxydation. Réserver.

Préparation du sablé à la noix de coco

Mélanger la farine, le beurre, le sel et la levure chimique. Sabler le tout à la feuille. Mélanger les jaunes avec le sucre et la vanille. Incorporer l'émulsion d'œufs aux éléments sablés afin d'obtenir une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur. Abaisser à 2 mm au laminoir et détailler des rectangles de 6 x 7 cm. Parsemer de noix de coco et cuire à four ventilé à 170 °C, jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver.



Dans les moules, au dernier moment, déposer un fond de sablé à la noix de coco, puis une tranche d'ananas rôti ; couvrir d'une tranche de parfait vanille aux dimensions du moule, puis d'une couche de brunoise de pomme et d'ananas. Terminer par une couche de sorbet à l'ananas, turbiner au dernier moment.

Sur une assiette plate moyenne, déposer l'entremets démoulé au centre, décorer de chips d'ananas, puis d'une gousse de vanille séchée. Verser un filet de coulis de pomme verte et un peu de caramel d'ananas rôti.

Ananas en sandwich

cuit et **cru, crumble**

Pour 10 personnes



Dessert à l'assiette

Ingrédients

Le palet ananas

500 g	de chair d'ananas
150 g	de sucre
6	feuilles de gélatine

La mousse de coco

800 g	de purée de coco
10	feuilles de gélatine
140 g	de blancs d'œufs
160 g	de sucre
600 g	de crème fleurette

Le crumble

500 g	de beurre
500 g	de sucre
500 g	de farine
375 g	de poudre d'amandes

La garniture

raisins blonds (QS)
rhum (QS)
triangles d'ananas (QS)
chair de coco fraîche pelée (QS)

Préparation de la pâte à crumble et des raisins

Préparer le crumble la veille. Sabler la farine, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et laisser sécher toute une nuit à température ambiante. Faites également macérer des raisins blonds dans du rhum.

Confection du palet ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mixer finement la pulpe d'ananas, la dessécher sur feu vif avec un peu de sucre afin d'éliminer l'humidité. Égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer à la pulpe d'ananas. Bien mélanger. Couler cette pulpe dans un cadre de la dimension de l'entremets ; bloquer au froid.

Cuisson du crumble

Tapisser de raisins blonds macérés un cadre de la dimension de l'entremets. Les recouvrir de crumble séché et faire cuire le tout au four à 165 °C de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

Confection de la mousse de coco

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Battre les blancs d'œufs en neige, puis les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette. Égoutter la gélatine.

Incorporer à la pulpe de coco la meringue italienne, la crème montée et enfin la gélatine fondue. Napper de la moitié de cet appareil un cadre de la dimension de l'entremets. Couvrir de la plaque de palet ananas gélifié. Recouvrir du reste de mousse coco et bloquer le tout au froid.



Finition et Dressage

Faire rôtir au four des triangles d'ananas qui seront utilisés en garniture et réserver le jus de cuisson.

Tailler l'entremets ananas-coco en forme de sandwich club, dresser sur assiette ; garnir de triangles d'ananas rôti la surface de l'entremets et décorer de noix de coco fraîche râpée.

Dans l'assiette, verser un cordon de jus de cuisson et disposer en longueur quelques triangles d'ananas cru.



Ananas en beignet

condiment épicé, crème au coco, milk-shake banane-citron vert

Pour 10 personnes

Ingrédients

La crème au coco

25 cl	de crème fleurette
25 cl	de lait de coco
25 cl	de lait
10	jaunes d'œufs
175 g	de sucre semoule

La gelée de citron vert

7	citrons verts non traités (pour 30 cl de jus)
150 g	de sucre en morceaux
2 1/2	feuilles de gélatine

Le condiment épicé

300 g	de sucre semoule
1 litre	de jus d'ananas
2	pièces de poivre long
5	lamelles de gingembre
6	gousses de cardamome
	zestes d'orange (QS)
	vinaigre balsamique (QS)
1 cl	de jus de citron vert

L'appareil à frire

170 g	de farine
170 g	de fécule
30 g	de levure chimique
26 cl	d'eau

Le milk-shake à la banane

1	banane fraîche
	lait (QS)
	glace vanille (QS)
	acide ascorbique (QS)

La garniture

1	ananas de la Réunion
	noix de coco fraîche (QS)



Préparation de la crème au coco

Blanchir au fouet les jaunes et le sucre. Réunir et faire chauffer tous les ingrédients liquides. À ébullition, les retirer du feu et les verser en fouettant sur le mélange jaunes-sucre. Répartir l'appareil dans des petits pots. Les cuire au four à 100 °C pendant 25 minutes, puis les réserver au frais.

Préparation de la gelée de citron vert

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Frotter soigneusement les citrons verts avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci de l'essence du zeste ; presser le jus des citrons.

Faire chauffer le sucre avec le jus de citron vert. Bien mélanger. Peu avant frémissement, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Refroidir l'ensemble, puis couler cette liqueur dans de petits verres à vodka hauts et étroits, couchés en biais dans de la glace. Remplir au tiers de chaque verre et laisser prendre au froid.

Préparation du condiment épicé

Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel. Le déglacer avec le jus d'ananas.

Concasser le poivre long, ciseler finement le gingembre frais, prélever les graines de cardamome et les écraser. Tailler les zestes d'orange en fine julienne. Incorporer le tout au caramel déglacé, faire réduire à la nappe. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant le vinaigre balsamique et le jus de citron vert.

Préparation de la pâte a frire et de l'ananas frit

Mélanger la farine, la fécule et la levure chimique. Les diluer avec l'eau. Réserver.

Détailler l'ananas en bâtonnets réguliers. Peu avant de servir, tremper ceux-ci dans l'appareil à frire, les faire blanchir une première fois puis une seconde fois. Les faire frire dans un bain d'huile de pépins de raisin à 160 °C jusqu'à coloration dorée.

Confection du milk-shake à la banane

Peu avant de servir, mixer la banane avec le lait et un peu d'acide ascorbique. Terminer en ajoutant la glace vanille. Au dernier moment, verser le milk-shake dans les verres à vodka contenant la gelée de citron vert.

Finition et Dressage

Disposer les éléments sur l'assiette : l'ananas frit en artichaut, la crème de coco saupoudrée d'une râpée de coco frais, le condiment épicé dans un petit bol et enfin le verre de milk-shake banane et de gelée de citron vert.



Ananas rôti en écailles croustillantes

crème au **rhum** de la **Martinique,**
son jus

Pour 4 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

Les écailles croustillantes

100 g	de feuilletage (p. 502)
100 g	de sucre glace

L'ananas rôti

1	gros ananas
100 g	de sucre
80 g	de beurre
	rhum brun de la Martinique (QS)
20 cl	de jus d'ananas

La crème au rhum

100 g	de crème pâtissière
100 g	de crème Chantilly
	rhum brun de la Martinique (QS)

La garniture

1	bouquet de menthe fraîche

Confection des écailles croustillantes

Étaler très finement le feuilletage en le nourrissant de sucre glace. Le découper à l'emporte-pièce en pastilles de 3 cm de diamètre, déposer celles-ci entre deux feuilles de papier et deux grilles. Les faire cuire au four à 200 °C jusqu'à obtention d'une couleur caramel.

Préparation de la crème

Détendre la crème pâtissière froide. Y incorporer la crème Chantilly. Ajouter un peu de rhum. Réserver.

Préparation de l'ananas rôti et du jus

Peler l'ananas et le couper en deux dans le sens de la longueur. Retirer le cœur, puis couper chaque moitié en quatre quartiers dans le sens de la longueur.

Faire fondre le beurre et le sucre dans un sautoir. Lorsque ce mélange atteint une couleur caramel, y déposer les quartiers d'ananas, les faire dorer des deux côtés, puis les débarrasser. Déglacer ce jus de cuisson avec un peu de rhum, puis flamber. Laisser réduire le rhum, mouiller légèrement de jus d'ananas. Passer au chinois et réserver le jus.

Finition et Dressage

Déposer dans l'assiette deux quartiers d'ananas face à face. Au milieu, déposer la crème pâtissière au rhum façonnée en dôme. Planter dans la crème les écailles de feuilletage caramélisé de façon à imiter un ananas. Finir le montage en plantant un bouquet de menthe au sommet du dessert. Au dernier moment, entourer d'un cordon de jus de cuisson.







Piña colada ice cream

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sorbet à l'ananas

900 g	de pulpe d'ananas
24 cl	d'eau
270 g	de sucre
30 g	de glucose atomisé
6 g	de stabilisateur à sorbet

Le granité au rhum blanc

1 litre	d'eau
200 g	de sucre
20 cl	de rhum blanc

La gelée d'ananas

30 cl	de jus d'ananas
80 g	de sucre
3	feuilles de gélatine

Le parfait au coco

25 cl	de lait de coco
100 g	de sucre
150 g	de jaunes d'œufs
27 cl	de crème fleurette

La garniture

Brunoise d'ananas (QS)
Chips d'ananas
Gousses de vanille séchées
Feuilles de mélisse

Préparation du sorbet et du granité

Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Laisser refroidir et incorporer la pulpe d'ananas. Laisser refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

Pour obtenir le granité, porter l'eau et le sucre à ébullition, laisser refroidir. À froid, ajouter le rhum blanc, mélanger, et bloquer au congélateur.

Confection de la gelée d'ananas

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer le sucre avec le jus d'ananas en mélangeant bien. Peu avant frémissement, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Refroidir l'ensemble, puis couler cette liqueur dans des verres couchés en biais dans de la glace. Remplir au tiers de chaque verre et laisser prendre au froid.

Confection du parfait au coco

Monter la crème fleurette au fouet. Réunir le lait de coco, les jaunes d'œufs et le sucre dans un bain-marie. Mélanger. Porter le tout à 84 °C, refroidir la masse puis incorporer délicatement la crème montée.

Une fois la gelée d'ananas prise, couler le parfait coco au quart de chaque verre. Laisser prendre au froid.





Finition et Montage

Gratter l'appareil au rhum blanc congelé avec une fourchette pour obtenir le granité.

Dans chaque verre, déposer une petite quenelle de sorbet ananas sur le parfait coco. Décorer d'un peu de brunoise d'ananas, ajouter le granité au rhum blanc et une boule de sorbet à l'ananas. Décorer de gousses de vanille séchées, de chips d'ananas séché au four et de feuilles de mélisse.



Banane

Banane

Banane

Banane

Banane

Banane

Banane

Banane

Tarte à la banane

et à la nougatine, flan aux raisins et crème au rhum

Pour 4 personnes



Ingrédients

La pâte à tarte

200 g	de farine
50 g	d'amidon de maïs
110 g	de beurre
7,5 cl	de lait
2	œufs entiers
12 g	de levure de boulangerie
12 g	de sucre
5 g	de sel

Le flan

25 cl	de lait
12,5 cl	de crème fleurette
2	jaunes d'œufs
1	œuf
85 g	de sucre
37 g	de farine
65 g	de blanc d'œuf
1	pincée de sel
1/2	gousse de vanille

La nougatine

200 g	de sucre
200 g	de glucose
150 g	de beurre
150 g	d'amandes hachées

L'appareil banane-raisins

2	bananes
20 g	de raisins blonds
	beurre (QS)
	rhum (QS)

La garniture

	bananes (QS)
	nappage neutre (QS)

Confection de la pâte à tarte

Mélanger au fouet le lait, les œufs, le sucre et la levure. Réserver.

Sabler la farine avec l'amidon de maïs, le sel et le beurre. Y incorporer l'appareil précédent avec soin afin d'obtenir une pâte homogène sans lui donner trop de corps.

Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur, puis l'abaisser à 2 mm et en garnir un moule à tarte beurré à bord haut de 4 cm.

Préparation de l'appareil banane-raisins

Couper les bananes en tranches et les faire caraméliser dans le beurre et le sucre. Déglacer au rhum et ajouter les raisins blonds. Réserver au froid, puis verser cet appareil dans le fond de tarte.





Préparation de l'appareil à flan

Porter à ébullition le lait et la crème avec la demi-gousse de vanille fendue. Laisser refroidir et réserver au froid.

Battre les œufs avec le sucre et la farine, puis y incorporer l'appareil précédent.

Battre les blancs en neige avec le sel et les amalgamer délicatement au mélange précédent, en trois fois, avec une spatule.

Cuisson de la tarte

Verser l'appareil à flan sur la tarte et cuire pendant 30 minutes à 200 °C. Une fois la tarte cuite, la retourner sur une grille pour la démouler, la retourner de nouveau et la laisser refroidir.

Confection de la nougatine

Porter à ébullition le sucre et le glucose. Hors du feu, ajouter le beurre et les amandes. Étaler le tout sur un Sylpat et cuire au four à 200 °C jusqu'à coloration caramel.

Détailler la nougatine en pastilles à l'aide d'un emporte-pièce rond d'un diamètre équivalent à celui des tranches de banane qui formeront la garniture.

Finition et Dressage

Découper en rondelles les bananes de la garniture. Disposer ces rondelles sur la tarte en les alternant avec les pastilles de nougatine. Napper de nappage neutre.





Banana speed

Pour 10 personnes

Ingrédients

L'appareil à tuiles

100 G	DE BANANE
30 G	DE SUCRE
10 G	DE FARINE
30 G	DE BEURRE FONDU
2,5 CL	DE LAIT

La glace à la vanille

1 L	DE LAIT
10 CL	DE LAIT EN POUDRE
75 G	DE GLUCOSE ATOMISÉ
240 G	DE SUCRE
8 G	DE STABILISATEUR
8	JAUNES D'ŒUFS
64 G	DE BEURRE
2	GOUSSES DE VANILLE

La sauce chocolat

50 CL	DE LAIT
25 CL	DE CRÈME FLEURETTE
600 G	DE COUVERTURE NOIRE
150 G	DE SUCRE

La chantilly

50 CL	DE CRÈME FLEURETTE
100 G	DE SUCRE
1	GOUSSE DE VANILLE

Les bananes glacées

BANANES FRESSINETTES (QS)

BEURRE, SUCRE, RHUM BRUN (QS)

Préparation de la glace à la vanille

Cuire tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie, puis les refroidir à 4 °C. Maturer, turbiner et réserver.

Confection des tuiles à la banane

Écraser la chair de banane avec le sucre, la farine tamisée, le lait et le beurre fondu. Une fois ce mélange homogène, l'étaler sur Sylpat. L'aplanir au maximum à l'aide d'un rouleau et d'une feuille de papier. Bloquer au froid pour congeler. Faire cuire, encore congelé, au four à 160 °C. Retirer du four à coloration et réserver au sec.

Confection de la chantilly et de la sauce

Fendre la gousse de vanille, racler les graines et les ajouter à la crème. Monter la crème vanillée avec le sucre en chantilly bien ferme.

Pour obtenir la sauce chocolat, concasser la couverture noire. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre. Verser ce mélange chaud sur la couverture concassée ; bien mélanger.

Préparation des bananes glacées

Peler les bananes fressinettes, les cuire au beurre et au sucre jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Déglacer la cuisson au rhum brun et glacer les fruits avec le jus obtenu.

Finition et Dressage

Déposer sur assiette un lit de bananes glacées ; décorer d'une rosace de crème Chantilly et déposer sur celle-ci une quenelle de glace à la vanille. Planter dans la glace des morceaux de tuile à la banane, et présenter la sauce chocolat à part.





Cacahuète

Café

Caramel

Cerise, griotte

Cerise, griotte

Chocolat

Chocolat

Citron

Citron

Craquant de caramel

glace cacahuète sucrée-salée, déclinaison au lait

Pour 10 personnes



Ingrédients

Les tuiles au caramel

150 G DE SUCRE
2,5 G DE PECTINE
100 G DE BEURRE
50 G DE GLUCOSE
5 CL D'EAU

Les dentelles de lait

300 G DE FONDANT AU LAIT
200 G DE GLUCOSE
200 G DE COUVERTURE LACTÉE

La glace à la cacahuète

1 LITRE DE LAIT
80 G DE SUCRE
140 G DE PÂTE D'ARACHIDE
12 JAUNES D'ŒUFS

Le feuillet au lait

300 G DE COUVERTURE LACTÉE
5 G DE FLEUR DE SEL
60 G DE FEUILLETINE PAILLETÉE

Le pralin de cacahuète

1 KG DE CACAHUÈTES SALÉES
400 G DE SUCRE

Le streusel

500 G DE BEURRE
500 G DE FARINE
500 G DE SUCRE
375 G DE PRALIN DE CACAHUÈTE

Préparation de la glace à la cacahuète

Porter tous les éléments à 84 °C au bain-marie, laisser refroidir à 4 °C puis maturer. Mettre en pots et bloquer en Pacojet.

Confection des tuiles et des dentelles au lait

Pour obtenir l'appareil à tuiles, mélanger la pectine avec le sucre. Faire fondre le beurre avec le glucose. Mélanger les deux masses, ajouter l'eau, porter à ébullition puis réserver. Cuire sur Sylpat au four à 180 °C.

Pour préparer les dentelles au lait, cuire le fondant et le glucose à 150 °C. Faire fondre la couverture lactée. Hors du feu, incorporer celle-ci au mélange fondant-glucose. Laisser figer sur Sylpat, passer au robot-coupe et enfin au Thermomix ; tamiser le mélange et le réserver au sec. Cuire sur Sylpat au four à 180 °C.

Confection du feuillet au lait et du streusel

Pour obtenir le feuillet, tempérer la couverture lactée. La lisser sur Rhodoïd, la parsemer de feuilletine et de fleur de sel puis la recouvrir d'un second Rhodoïd et abaisser le tout le plus finement possible. Réserver au frais.

Pour le streusel, mélanger délicatement tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange produise des grumeaux. Laisser sécher sur plaque pendant toute une journée, puis cuire selon besoin, sur commande, au four à 170 °C.

Confection du pralin de cacahuète

Porter le sucre à 117 °C, ajouter les cacahuètes. L'appareil va masser. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les cacahuètes soient bien enrobées de sucre et caramélisées. Laisser refroidir, émietter grossièrement.







Finition et Dressage

Déposer la tuile au caramel au milieu d'une assiette plate moyenne. Ajouter une quenelle de glace cacahuète, décorer de pralin de cacahuète. Planter dans la glace les copeaux de feuillet au lait, les dentelles de lait, et décorer de streusel.

Granité de chocolat amer

aux **paillettes de café arabica** en **cappuccino**
au goût de **chicorée**

Pour 6 personnes

Ingrédients

Le sorbet chocolat

50 CL DE LAIT
100 G DE SUCRE SEMOULE
100 G DE COUVERTURE GUANAJA
100 G DE CACAO EN POUDRE

Le granité au café

50 CL DE CAFÉ
75 G DE SUCRE SEMOULE

La crème

50 CL DE CRÈME FLEURETTE
30 G DE CAFÉ SOLUBLE

La garniture

CACAO EN POUDRE (QS)

Préparation du sorbet et du granité

Pour le sorbet, porter à ébullition le lait et le sucre. Ajouter le chocolat, incorporer la poudre de cacao. Laisser refroidir à 4 °C, maturer et turbiner.

Réaliser le granité au café en mélangeant les ingrédients à froid. Bloquer au congélateur en récipient rectangulaire. On grattera le mélange avec une fourchette au dernier moment pour réaliser des paillettes.



Finition et Dressage

Monter la crème avec le café soluble, sans trop la raffermir (consistance « baveuse »).

Déposer dans un verre à pied bien froid deux tiers de sorbet chocolat. Le parsemer de paillettes de granité au café, puis ajouter une grosse cuillerée de crème montée au café. Saupoudrer de cacao et servir aussitôt.


Café
63

Coupe glacée praliné-noisettes
en **cappuccino**

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace au café

1 litre	de lait
30 cl	de crème fleurette
40 g	de lait en poudre
80 g	de glucose atomisé
200 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
80 g	de beurre
230 g	de café en grains moulu

La glace au praliné

1 litre	de lait
10 cl	de crème
50 g	de lait en poudre
50 g	de glucose atomisé
250 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
65 g	de beurre
200 g	de praliné

Le pot de tiramisù

	café espresso fort (QS)
250 g	de mascarpone
250 g	de crème fleurette
3	œufs
80 g	de sucre semoule
	biscuits Pavesini (QS)

La nougatine

200 g	de sucre
200 g	de glucose
200 g	de beurre
200 g	d'amandes hachées

Le café frappé

glace à la vanille (QS)
granité au café (QS)
crème fleurette (QS)
(le tout en quantités égales)

La garniture

cacao en poudre (QS)

Finition, Montage et Présentation

Préparer le café frappé au dernier moment en émulsionnant les ingrédients au robot. Concasser la nougatine.

Tapisser le verre aux trois quarts de glace praliné, pratiquer une ouverture au milieu. Y verser de la nougatine concassée, terminer avec de la glace au café dont vous lissez la surface.

Au dernier moment, recouvrir le dessus de nougatine, puis de café frappé. Saupoudrer de cacao en poudre.

Déposer le verre ou la coupe sur une assiette plate moyenne. Ajouter le petit pot de tiramisù à côté.

Préparation des glaces

Confectionner la glace au café en portant à ébullition le lait, la crème et le café et en les faisant infuser 15 minutes à couvert. Passer au chinois puis cuire tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie. Laisser refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

Confectionner la glace au praliné en portant tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie. Laisser refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

Préparation du pot de tiramisù

Monter l'appareil à tiramisù en réunissant tous les ingrédients dans le bol du batteur et en battant jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Puncher les biscuits avec le café et en tapisser le fond des pots. Couvrir d'appareil à tiramisù, recommencer l'opération trois ou quatre fois et réserver au frais.

Préparation de la nougatine

Réunir le glucose avec le sucre et le beurre. Porter à ébullition et ajouter les amandes torréfiées. Cuire selon besoin sur Sylpat posé sur une plaque à four ventilé à 180 °C jusqu'à coloration. Laisser refroidir et broyer au cutter. Réserver au sec. Conserver le reste en plaque Koma.





Crémeux au café

sauce au cacao amer, sabayon au marsala frappé

Pour 10 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

La crème anglaise allégée

25 CL	DE LAIT
140 G	DE SUCRE
8	JAUNES D'ŒUFS
450 G	DE CRÈME FOUETTÉE

Le crémeux au café

50 CL	DE LAIT
80 G	DE CAFÉ BROYÉ
16 G	DE CAFÉ SOLUBLE
60 G	D'EXTRAIT DE CAFÉ
16	JAUNES D'ŒUFS
260 G	DE SUCRE
4	FEUILLES DE GÉLATINE
860 G	DE CRÈME FOUETTÉE
200 G	DE CHOCOLAT AU CAFÉ (COUVERTURE BRAZILIA WEISS) COULÉ EN FEUILLE SUR DU RHODOÏD ET TAILLÉ EN COPEAUX

Le sabayon au marsala

125 G	DE JAUNES D'ŒUFS
125 G	DE SUCRE
10 G	DE FARINE
30 G	DE PÂTE DE TIRAMISÙ
20 CL	DE MARSALA

La garniture

CACAO EN POUDRE (QS)
COPEAUX DE CHOCOLAT (QS)

La meringue au café

100 G	DE BLANCS D'ŒUFS
100 G	DE SUCRE SEMOULE
100 G	DE SUCRE GLACÉ
20 G	D'ESPRESSO RÉDUIT

La sauce au cacao amer

55 CL	DE LAIT
10 CL	D'EAU
50 G	DE CRÈME FLEURETTE
100 G	DE CACAO EN POUDRE
85 G	DE COUVERTURE NOIRE GUANAJA

Finition et Dressage

Sur une assiette carrée, dresser cinq bâtonnets de meringue. Déposer sur ces bâtonnets un crémeux au café à température ambiante, nappé de sauce au cacao amer.

Décorer le dessus de copeaux de chocolat. Garnir une tasse à café glacée de sabayon au marsala, la présenter à part et saupoudrer l'assiette de cacao en poudre.

Confection de la crème anglaise allégée

Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Incorporer le lait, cuire comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil. Refroidir le mélange au batteur ; à froid, incorporer la crème fouettée. Mouler en palets Flexipan de 4 cm de côté et bloquer au congélateur.

Confection du crémeux au café

Porter le lait à ébullition avec tous les cafés, faire infuser 1 heure, puis passer au chinois. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le lait. Cuire à feu vif comme une crème anglaise et arrêter la cuisson à épaississement total de l'appareil.

Faire tremper les feuilles de gélatine quelques minutes dans l'eau froide. Les égoutter, les incorporer à l'appareil au café puis refroidir au batteur. À froid, ajouter la crème fouettée, puis mouler immédiatement en demi-sphère. Déposer à l'intérieur de chaque demi-sphère un palet congelé de crème anglaise allégée, ainsi que des copeaux de chocolat noir au café. Lisser avec l'appareil au café, puis passer au grand froid. Démouler et réserver au congélateur.

Confection du sabayon au marsala

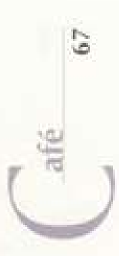
Mélanger tous les ingrédients. Les cuire au bain-marie à 82 °C, puis refroidir la masse au batteur. Réserver au réfrigérateur.

Confection de la meringue au café

Monter les blancs avec le sucre, puis incorporer le sucre glace à la Maryse. Ajouter le café. Introduire dans une poche à douille lisse et déposer le mélange en bâtonnets sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 100 °C 30 min environ.

Préparation de la sauce au cacao amer

Porter à ébullition tous les ingrédients de la sauce au cacao amer en remuant ; lisser, réserver au tiède.



Macaron fourré au mascarpone

glace tiramisù

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le macaron au café

350 g	de poudre d'amandes
575 g	de sucre glace
15 g	d'arôme café
25 cl	de blanc d'œuf
2 g	de crème de tartre

La glace tiramisù

1 litre	de lait
20 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
50 g	de glucose atomisé
180 g	de sucre
10	jaunes d'œufs
70 g	de beurre
8 g	de stabilisateur à glace
200 g	de pâte de tiramisù

La crème au mascarpone

250 g	de mascarpone
3	œufs
25 cl	de crème fleurette
100 g	de sucre

La garniture

poudre de cacao (QS)

Confection des macarons au café

Passer au robot-coupe la poudre d'amande et le sucre glace. Tamiser le mélange une ou deux fois selon la qualité des amandes.

Monter les blancs d'œufs avec la crème de tartre, puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux masses (amandes-sucre et blancs montés). Délier l'arôme café avec un peu de cette masse, puis l'incorporer au reste de la masse.

Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille n° 10. Pocher les macarons à 8 cm de diamètre, les cuire au four à 180 °C sur plaque doublée garnie d'un Sylpat.

Sortir les plaques du four et évider les macarons. Conserver la pulpe intérieure et la faire sécher.

Préparation de la crème au mascarpone

Dans la cuve d'un batteur, réunir tous les ingrédients. Monter en 2ᵉ vitesse en surveillant de près afin d'éviter que l'appareil ne tranche. La crème doit être souple et ferme. Réserver.

Confection de la glace tiramisù

Réunir tous les ingrédients, les cuire à 84 °C au bain-marie, puis refroidir la masse à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner.



Finition et Dressage

Émietter en chapelure la pulpe des macarons séchée.
Sur une assiette moyenne plate, déposer deux coques de macaron au café soudées entre elles par une quenelle de crème au mascarpone. Saupoudrer de poudre de cacao. Sur un lit de chapelure de macaron, dresser une quenelle de glace tiramisù.



Tiramisù à notre façon

Pour 10 personnes

Ingrédients

250 G	DE BISCUITS PAVESINI OU DE BISCUITS À LA CUILLÈRE LÉGÈREMENT SÉCHÉS

La crème à tiramisù

500 G	DE MASCARPONE
500 G	DE CRÈME FLEURETTE
5	ŒUFS
100 G	DE SUCRE SEMOULE

Le punchage et la garniture

50 CL	DE CAFÉ ESPRESSO
	CACAO EN POUDRE (QS)
100 G	DE COUVERTURE CAFÉ BRASILIA

Remarque : ON PEUT AJOUTER AU PUNCHAGE AU CAFÉ DU MARSALA, DE L'AMARETTO OU UN PEU DE LIQUEUR DE CAFÉ.

Préparation de la crème et des biscuits punchés

Préparer le café espresso.

Fouetter les ingrédients de la crème tiramisù en 1re vitesse pour les dissoudre, puis les monter jusqu'à épaississement. Il est recommandé de ne pas monter la crème trop vite pour éviter qu'elle ne tranche. Une fois la crème montée, la diviser en deux et en parfumer une moitié avec le café réduit.

Puncher les biscuits Pavesini dans le café.

Tempérer la couverture café et la lisser sur une feuille de Rhodoïd de 40 x 60 cm. Laisser figer et détailler en cercles de même diamètre que celui utilisé pour le service.

Montage et Service de l'entremets

Dans une coupe en verre, disposer une première couche de biscuits punchés au café. Couvrir de crème au mascarpone non aromatisée. Saupoudrer de cacao et couvrir d'une feuille de chocolat.

Disposer par-dessus une seconde couche de biscuits punchés au café, couvrir d'une couche de crème au mascarpone mélangée avec la réduction de café et recommencer les deux opérations.

Lisser la surface ; réserver au frais.

Au dernier moment, saupoudrer de poudre de cacao. Servir.







Pyramide glacée café-noix

Pour 45 pièces

Ingrédients

La glace aux noix

1 litre	de lait
20 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
50 g	de glucose atomisé
180 g	de sucre
10 g	de jaune d'œuf
70 g	de beurre
8 g	de stabilisateur à glace
80 g	de pâte de noix Sevarôme

Le parfait au café

120 g	de jaunes d'œufs
135 g	de sucre
30 g	de sucre inverti
18 cl	de lait
22 g	de grains de café moulus
8 g	de café soluble
335 g	de crème fouettée

Le flocage au lait

500 g	de chocolat au lait Jivara
200 g	de beurre de cacao

La crème montée au café

20 cl	de crème fleurette
30 g	de café réduit

La garniture

- Café espresso réduit (QS)
- Plaques fines de chocolat au lait aux dimensions des bases (carrés) et des facettes (triangles) de la pyramide (QS)
- Cacao en poudre (QS)

Confection des pyramides de glace aux noix

Réunir tous les ingrédients, les porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C, laisser maturer 24 heures, puis turbiner.

Les moules à pyramide en Flexipan ayant été préalablement stockés au congélateur, les masquer avec la glace. Remettre au congélateur pour laisser prendre.

Confection du parfait au café

Porter le lait à ébullition. Y faire infuser les grains de café et le café soluble pendant 30 minutes ; le passer au chinois.

Battre les jaunes d'œufs avec les sucres et le lait infusé, et pocher le tout au bain-marie jusqu'à ce que l'appareil soit ferme. Le refroidir au batteur.

Incorporer la crème fouettée, puis dresser cet appareil à l'intérieur des pyramides.

Lisser la surface. Couvrir celle-ci d'un carré de chocolat au lait aux dimensions exactes du fond du moule à pyramide. Bloquer au froid.

Démouler la pyramide, puis en floquer deux faces au pistolet avec le flocage au lait fondu.



Finition et Dressage

Monter la crème avec le café réduit.

Sur une assiette moyenne plate, dresser la pyramide sur un côté.

À l'aide de crème montée au café, coller sur la pyramide deux facettes triangulaires de chocolat au lait. Cacaoter légèrement les autres facettes. Ajouter quelques pointes de café réduit.





Moka

entremets au café à notre façon

Pour 2 cercles de 16 cm

Ingrédients

La dacquoise aux noisettes

250 g	de noisettes brutes
250 g	de sucre glace
220 g	de blancs d'œufs
60 g	de sucre semoule

La génoise au café

200 g	d'œufs entiers
125 g	de sucre semoule
125 g	de farine tamisée
40 g	de beurre
4 g	de café soluble

Le croustillant Nescafé

500 g	de praliné noisette
125 g	de couverture ivoire
200 g	de pailleté feuilletine
50 g	de Nescafé

La mousse au café

25 cl	de lait entier
30 g	de café arabica en grains
100 g	de sucre semoule
1/2	gousse de vanille
100 g	de crème fleurette
3	jaunes d'œufs
2 g	de poudre à crème
3	feuilles de gélatine
625 g	de crème fleurette
10 cl	de rhum

La crème au beurre au café

25 cl	de lait entier
200 g	de sucre semoule
215 g	de jaunes d'œufs
825 g	de beurre
200 g	de meringue italienne (voir p. 44)
	extrait de café (QS) – éviter le Trablit

Le glaçage lait-café

56,5 cl	d'eau
25 cl	de crème fleurette
100 g	de sucre semoule
150 g	de glucose
250 g	de couverture lait
100 g	de couverture ivoire
2	feuilles de gélatine
20 g	de café soluble

La garniture

500 g	de couverture lait
	Nescafé broyé (QS)
	pailleté feuilletine broyé (QS)
	couverture ivoire (QS)
	café (punch à génoise, QS)

Confection de la dacquoise aux noisettes

Torréfier les noisettes et les broyer grossièrement avec le sucre glace.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre et les mélanger délicatement avec l'appareil noisettes-sucre glace. Dresser des cercles de 18 cm de diamètre, saupoudrer de sucre glace et cuire 8 minutes à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.

Confection de la génoise au café

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs et le sucre, les faire cuire au bain-marie à 45 °C. Dès que l'appareil fait le ruban, en prélever une partie et la mélanger au beurre fondu. Mélanger le reste de l'appareil avec la farine, puis réunir les deux appareils et terminer par l'ajout du café soluble. Beurrer et fariner un moule à génoise, y verser l'appareil. Faites cuire au four à 200 °C, sans buée, pendant 30 à 35 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Confection du croustillant Nescafé

Faire fondre la couverture ivoire. Mixer le Nescafé avec le pailleté feuilletine, ajouter le praliné noisette et la couverture fondue. Étaler entre deux feuilles de papier à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau. Bloquer au froid, puis détailler à l'emporte-pièce des disques de 16 cm de diamètre (2 par entremets).

Préparation de la mousse au café

Torréfier (si nécessaire) et broyer les grains de café. Porter le lait à ébullition, ajouter le café et laisser infuser 30 minutes à couvert.

Faire chauffer la crème fleurette. Préparer un caramel à sec avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Déglacer le caramel avec la crème chaude, puis avec le lait infusé au café. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

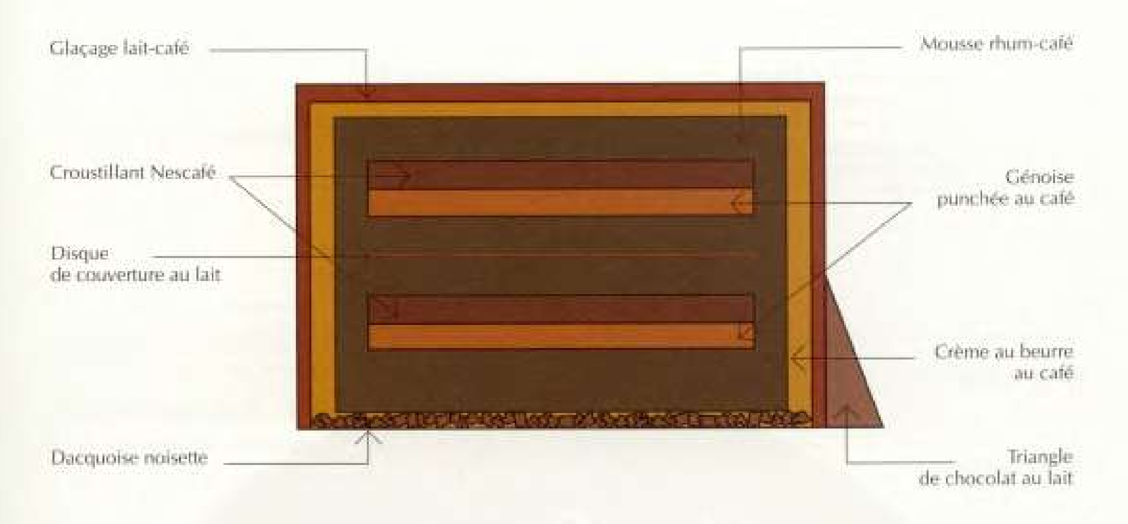
Battre les jaunes d'œufs avec la poudre à crème, puis ajouter le mélange lait-crème-café et confectionner une crème anglaise. Laisser tiédir, incorporer la gélatine ramollie et égouttée.

Monter la crème en chantilly, et mélanger les deux appareils en ajoutant le rhum à la fin. Celui-ci a pour fonction de renforcer les arômes.

Confection de la crème au beurre au café

Elle doit être réalisée en trois parties.

Préparer d'abord une crème anglaise classique à laquelle on ajoutera le beurre en pommade et, pour finir, la meringue italienne. Parfumer l'ensemble avec la réduction de plusieurs cafés espresso (éviter l'extrait Trablit, qui est trop amer).





Préparation du glaçage lait-café

Hacher la couverture lait et la couverture ivoire. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réunir l'eau, la crème fleurette, le sucre et le glucose. À ébullition, ajouter le café soluble puis verser le tout sur la couverture hachée. Recuire le tout à 105 °C. Laisser tiédir et incorporer les feuilles de gélatine ramollies. Ne pas travailler à plus de 35 °C afin d'éviter de perdre la brillance caractéristique de la gélatine.

Préparation de la garniture

Tabler la couverture lait et l'étaler finement sur Rhodoïd. Avant que le chocolat ne durcisse, le parsemer de Nescafé et de pailleté feuilletine broyé. Quand il a durci, y détailler quelques triangles qui serviront au décor du pourtour, et emporter également des cercles de 16 cm de diamètre (deux par entremets) qui serviront au montage.

Montage

Chemiser les cercles de Rhodoïd et masquer ceux-ci de crème au beurre. Déposer au fond un disque de dacquoise noisette. Déposer la mousse au café à l'aide d'une poche, déposer dessus le croustillant Nescafé, puis le feuillet lait et la génoise coupée en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et punchée à l'espresso. Répéter l'opération en terminant par de la mousse au café à 2 cm du bord. Masquer de crème au beurre et bloquer au froid.

Présentation

Démouler, retirer le Rhodoïd.

Glacer l'entremets avec le glaçage tempéré et décorer le pourtour avec des triangles de chocolat.

À l'aide d'un cornet garni de couverture ivoire fondue et tempérée, inscrire « Moka » sur le dessus. Réserver au frais et servir frais.



Caramelait

Pour 2 cercles de 16 cm (12 personnes)

Le montage de cet entremets se pratique à l'envers. On montera donc la partie supérieure en premier ; la finition se fait après démoulage. La mousse au lait doit être préparée en dernier, juste avant montage.

Préparation de la crème brûlée au poivre du Sichuan

Concasser le poivre du Sichuan. Porter à ébullition le lait et la crème avec le poivre, laisser infuser 10 minutes à couvert.

Battre légèrement les jaunes d'œufs et le sucre. Passer au chinois, sur ce mélange, le lait et la crème infusés au poivre. Mélanger.

Cuire cet appareil en moules Flexipan de 10 cm de diamètre à four ventilé à 100 °C pendant 30 minutes. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la mousse caramel au beurre salé

Cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel. Déglacer celui-ci avec la crème fleurette, recuire à 107 °C. Laisser tiédir, puis ajouter le beurre salé.

Monter les 720 g de crème fleurette en chantilly. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition le sirop à 30 °Baumé. Préparer une pâte à bombe en battant bien les jaunes d'œufs et le sirop chaud ajouté en filet.

Incorporer au caramel déglacé les feuilles de gélatine égouttées. Bien remuer pour dissoudre, ensuite incorporer délicatement l'appareil à bombe puis la crème Chantilly. Mouler l'ensemble dans un cercle de 10 cm de diamètre et bloquer au froid.

Confection du feuillet au lait

Tabler la couverture lait, l'étaler finement sur une feuille de papier et y détailler à l'emporte-pièce un disque de 12 cm de diamètre par entremets. Réserver.

Confection du croustillant noisette

Torréfier les noisettes, les monder, puis les broyer grossièrement avec le sucre glace.

Monter les blancs en les serrant avec le sucre. Mélanger délicatement cette meringue avec l'appareil noisettes-sucre glace. Introduire cet appareil dans une poche munie d'une douille lisse n° 8 et pocher des disques de 16 cm de diamètre. Les saupoudrer de sucre glace et les cuire 35 minutes au four à 170 °C. Laisser refroidir sur une grille.

Ingrédients

La crème brûlée au poivre du Sichuan

30 cl	de lait entier
30 cl	de crème fleurette
120 g	de jaunes d'œufs
80 g	de sucre semoule
	poivre du Sichuan (QS)

La mousse caramel au beurre salé

100 g	de beurre salé
150 g	de glucose
375 g	de crème fleurette
225 g	de sucre semoule
150 g	de jaunes d'œufs
150 g	de sirop à 30 °Baumé
720 g	de crème fleurette (à monter)
7	feuilles de gélatine

La mousse au lait

600 g	de couverture lait
1 litre	de crème montée
250 g	de jaunes d'œufs
150 g	de sirop à 30 °Baumé

Le feuillet au lait

300 g	de couverture lait

Le croustillant noisette

500 g	de blancs d'œufs
200 g	de sucre semoule
400 g	de sucre glace
400 g	de noisettes brutes

Le flocage au lait

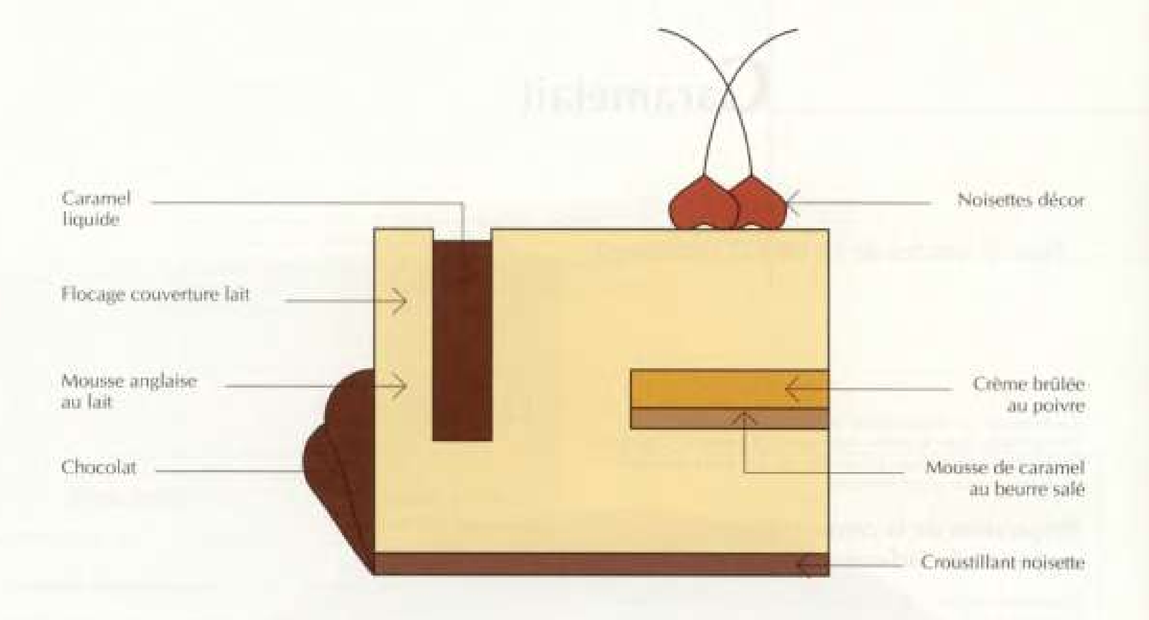
500 g	de beurre de cacao
500 g	de couverture lait

Le caramel liquide

250 g	de sucre semoule
500 g	de crème fleurette

La garniture

caramel liquide (QS)
copeaux de chocolat au lait (QS)
noisettes mondées entières grillées, trempées dans du caramel filé (QS)



Préparation du flocage au lait

Faire fondre au bain-marie le beurre de cacao et la couverture lait. Passer le tout au chinois fin et réserver au chaud.

Préparation du caramel liquide

Faire chauffer la crème fleurette. Porter le sucre au caramel et le déglacer avec la crème. Réserver.

Préparation de la mousse au lait

Cette mousse est à utiliser immédiatement, une fois réalisée. Préparez-la donc juste avant le montage.

Préparer un appareil à bombe comme indiqué ci-dessus, en montant les jaunes d'œufs avec le sirop à 30°Baumé chaud ajouté en filet.

Monter la crème fleurette en chantilly et faire fondre la couverture. Mélanger les deux ingrédients et y incorporer ensuite la pâte à bombe.

Montage de l'entremets

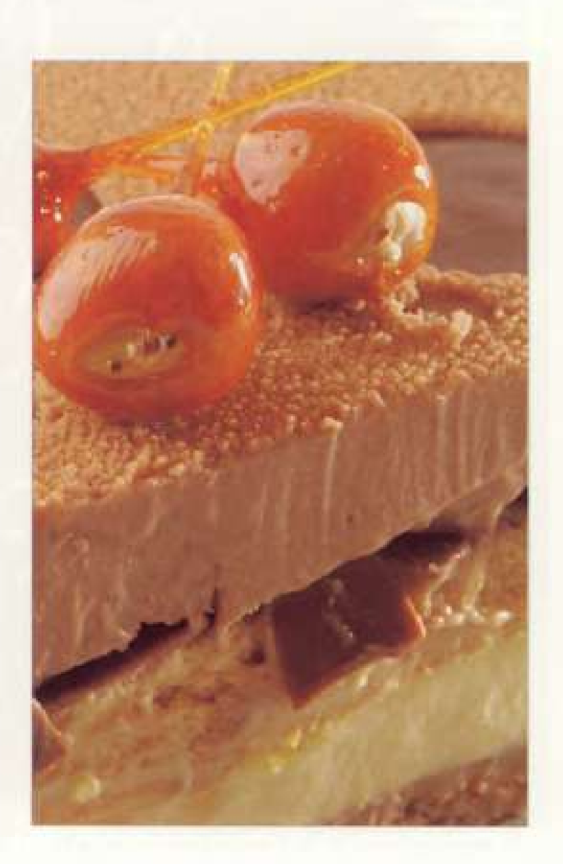
Comme nous l'avons indiqué précédemment, le montage se fait à l'envers.

Dans les cercles, pocher une couche de mousse au lait de 2,5 cm d'épaisseur. Bloquer au froid, puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 2,5 cm de diamètre, y pratiquer six trous à intervalles réguliers.

Couvrir d'un feuillet de chocolat au lait, puis d'une fine couche de mousse au lait. Appliquer ensuite le disque de crème brûlée puis le disque de mousse au caramel en appuyant bien afin de faire remonter la mousse sur les bords.

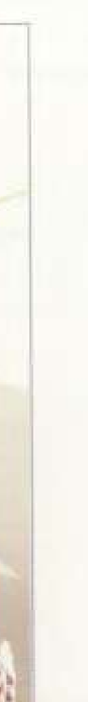
Finir le montage par le croustillant noisette. Bloquer au froid.

Démouler, puis floquer avec le flocage au lait à l'aide d'un pistolet.



Finition et Présentation

Verser du caramel liquide dans les trous. Décorer le centre de l'entremets de noisettes au caramel filé et le pourtour de copeaux de chocolat au lait. Réserver au frais.



Variation au caramel

Pour 10 personnes



Ingrédients

La glace au caramel

75 cl	de lait entier
25 cl	de crème fleurette
250 g	de sucre semoule
10	jaunes d'œufs

Le parfait au caramel

25 cl	de lait entier
150 g	de jaunes d'œufs
7,5 cl	de crème fleurette
200 g	de sucre semoule
275 g	de crème montée

La nougatine

500 g	de sucre semoule
250 g	de glucose
350 g	d'amandes

Le palet gianduja

500 g	de gianduja
120 g	de chutes de nougatine concassée

La crème au caramel

50 g	de sucre semoule
20 cl	de crème fleurette

La garniture

caramel liquide (QS)

Préparation de la glace au caramel

Porter la crème fleurette à ébullition. Préparer un caramel en faisant cuire le sucre à sec, puis le déglacer avec la moitié de la crème chaude. Ajouter le reste de la crème, le lait, les jaunes d'œufs, et cuire à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C et laisser maturer. Turbiner et réserver au froid.

Préparation du parfait au caramel

Réunir le lait, les jaunes d'œufs et 100 g de sucre semoule. Les mélanger, les cuire au bain-marie à 84 °C. À part, ébouillanter la crème fleurette. Confectionner un caramel avec le reste du sucre semoule, puis le déglacer avec la crème chaude.

Réunir les deux masses et les faire refroidir au batteur.

Lorsque l'appareil est froid, y incorporer délicatement la crème montée. Couler le tout dans un cadre à 1,5 cm d'épaisseur, et bloquer au froid.

Détailler l'appareil refroidi en rectangles de 4 x 9 cm. Réserver au froid.

Confection de la nougatine

Torréfier les amandes, puis les hacher.

Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à obtention d'un caramel. Ajouter les amandes hachées. Verser le tout sur un Sylpat et laisser refroidir. Broyer cette nougatine le plus finement possible et en parsemer le Sylpat, cuire à 180 °C à four ventilé en vérifiant la coloration.

Abaisser la masse très finement au rouleau, la repasser au four pour l'attendrir, puis la détailler en rectangles de 5 x 10 cm. Réserver au sec.

Confection du palet gianduja

Faire fondre le gianduja et y incorporer les chutes de nougatine. Abaisser entre deux feuilles de papier, à 5 mm d'épaisseur, et faire prendre au réfrigérateur.

Une fois la masse solidifiée, la tailler en rectangles de 4 x 9 cm. Réserver.

Préparation de la crème au caramel

Ébouillanter la crème fleurette. Confectionner un caramel avec le sucre, puis le déglacer avec la crème chaude. Réserver à température ambiante.

Montage et Présentation

Au centre de l'assiette, déposer un rectangle de nougatine. Y poser, successivement, un palet gianduja, un deuxième rectangle de nougatine, un parfait au caramel, un troisième rectangle de nougatine, une quenelle de glace au caramel et enfin un dernier rectangle de nougatine.

Décorer le pourtour de l'assiette d'un filet de crème au caramel et d'un filet de caramel liquide.





Coupe caramel Spoon Food

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le mix neutre pour la glace caramel

1 litre	de lait
50 g	de lait en poudre
400 g	de Trimoline
8	jaunes d'œufs
75 g	de beurre
43 g	de stabilisateur à glace
125 g	de sucre

Le caramel pour la glace

50 g	de sucre semoule
10 cl	de crème fleurette

Le fudge

300 g	de cassonade
300 g	de sucre semoule
60 g	de glucose liquide
30 cl	de lait
1	gousse de vanille
1	pincée de sel
60 g	de beurre

Le sirop de caramel

200 g	de sucre semoule
	eau (QS)

La dentelle de caramel

100 g	de sucre semoule
30 g	de beurre

Préparation du mix puis de la glace caramel

Mélanger tous les ingrédients du mix et les faire chauffer doucement. En même temps, confectionner un caramel bien noir avec les 50 g de sucre semoule. Déglacer ce caramel avec la crème fleurette et ajouter le tout au mix. Porter le mélange à 84 °C puis refroidir à 4 °C. Laisser maturer toute une nuit, turbiner et réserver.

Préparation du fudge

Dans un rondeau, cuire le sucre semoule, la cassonade, le glucose et le lait. Porter la température à 124 °C. Ajouter alors la vanille grattée et ses graines, le sel et le beurre. Faire masser le fudge puis le mouler en cadre. Une fois refroidi, détailler le fudge en petits cubes.

Une fois que la glace est turbinée, y incorporer les petits dés de fudge. Réserver au froid.

Confection de la dentelle de caramel et de la sauce

Réaliser un caramel avec le sucre semoule. Hors du feu, incorporer le beurre. Débarrasser ce caramel sur Sylpat, laisser durcir puis concasser très finement au robot. Tamiser cette poudre sur Sylpat et enfourner le tout dans un four à 200 °C éteint. Une fois la dentelle formée, la réserver au sec.

La sauce caramel sera préparée en portant le sucre au caramel et en l'allongeant avec suffisamment d'eau pour obtenir une consistance sirupeuse.

Dressage

Servir la glace caramel-fudge en coupe glacée. Arroser de sirop de caramel et décorer d'un morceau de dentelle de caramel.





Saint-Honoré

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte à choux

25 cl	de lait + un supplément de lait chaud (si nécessaire, voir recette)
25 cl	d'eau
10 g	de sel
20 g	de sucre
225 g	de beurre
275 g	de farine tamisée
500 g	d'œufs

La crème Chiboust

25 cl	de lait
120 g	de jaunes d'œufs
90 g + 175 g + 45 g de sucre	
30 g	de poudre à crème
1	gousse de vanille
3	feuilles de gélatine
5 cl	d'eau
175 g	de blancs d'œufs

La garniture

150 g	de pâte feuilletée
250 g	de sucre pour le caramel

Le saint-honoré fut mis au point en 1846 par M. Chiboust, artisan pâtissier qui travaillait rue Saint-Honoré, à Paris. Son nom a été donné à la crème qui garnit cet entremets. La crème Chiboust, plus délicate qu'une simple crème Chantilly, doit être préparée le jour même de la confection de l'entremets, voire au moment de le dresser.

Préparation et cuisson de la pâte à choux

Réunir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Porter à ébullition, et ajouter hors du feu la farine. Bien mélanger et dessécher sur le feu. Dès que la pâte se détache des parois du récipient, elle est prête. La transvaser dans la cuve du batteur. Briser les œufs entiers au fouet pour faciliter l'incorporation, en verser les trois quarts dans le batteur en fonctionnement, puis ajouter le reste quand ils sont incorporés. Si la pâte semble trop ferme, ajouter du lait chaud.

Dresser la pâte à choux sur plaque à l'aide d'une poche à douille lisse n° 8 ; pocher les choux le plus régulièrement possible en tenant compte de la répartition de la chaleur dans le four : compter 70 choux pour une plaque de 40 x 60 cm. Cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir les choux, puis les décapiter en vue du dressage.

Confection du fond de l'entremets

Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 au laminoir. Laisser reposer, puis y découper un cercle de 15 cm de diamètre. Piquer ce fond de feuilletage, puis y pocher un cercle de pâte à choux à 1 cm du bord. Bloquer au froid, ensuite cuire à 200 °C à four statique.

Confection des pastilles de caramel

Préparer un caramel en faisant simplement cuire le sucre à sec. Les « moules » à pastilles seront des cercles de pâte à modeler de 2,5 cm de diamètre ; les ranger sur Sylpat et y verser le caramel. Laisser refroidir, retirer les cercles de pâte à modeler.

Préparation de la crème Chiboust

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une crème pâtissière avec le lait, les jaunes d'œufs, 90 g de sucre, la gousse de vanille fendue et grattée et la poudre à crème. À chaud, ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Préparer un sirop avec l'eau et 175 g de sucre. Le cuire à 121 °C. Monter les blancs en les serrant avec les 45 g de sucre, puis ajouter en filet, tout en battant, le sucre cuit à 121 °C.

Incorporer cette meringue à la crème pâtissière et introduire le tout dans une poche munie d'une douille à saint-honoré.

Finition et Dressage

Dresser aussitôt le saint-honoré. Pocher la crème Chiboust au centre de l'entremets puis garnir de crème les choux décapités. Ranger ceux-ci sur l'entremets. Déposer les pastilles de caramel sur les choux garnis de crème Chiboust vanillée.





Caramels

Le mot « caramel » est à l'origine un terme espagnol, lui-même dérivé du latin cannamella, *« canne à sucre ». Ce mot date des premières utilisations de la canne à sucre en confiserie (XIIIe et XIVe siècles) : il s'agissait en fait de la cuisson du sucre au grand cassé.*

Depuis, la fabrication des caramels a considérablement évolué et se voit soumise à une réglementation. La dénomination « caramel », en confiserie, n'est autorisée qu'aux préparations résultant d'une cuisson du sucre en présence de matières grasses, de lait ou de crème et de divers ingrédients aromatiques ou destinés à améliorer ses qualités – tels que le sel.

Le terme toffee, *d'origine anglaise, désigne des caramels mous ou, dans leur pays d'origine, des caramels au contraire très durs. Le* butterscotch *écossais est un caramel fortement beurré.*



Caramel à la vanille

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

1,5 kg	de crème fleurette
150 g	de beurre salé
9	gousses de vanille
150 g	de miel de lavande
1,125 kg	de sucre semoule
900 g	de glucose
22,5 cl	d'eau

Porter la crème et le beurre à ébullition avec le miel de lavande et les gousses de vanille fendues et grattées.

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 145 °C, puis les décuire avec le mélange infusé.

Recuire à 121 °C en mélangeant régulièrement. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



Caramel au beurre salé

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

1,6 kg	de beurre demi-sel
1 litre	de crème fleurette
25 g	de fleur de sel
2 kg	de sucre semoule
300 g	de glucose

Porter la crème et le beurre à ébullition avec la fleur de sel.

Cuire le sucre et le glucose à sec à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent bouillant.

Recuire à 120 °C en mélangeant régulièrement. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



Caramel au café

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

1 litre	de crème fleurette
1,6 kg	de beurre demi-sel
50 g	de café soluble
50 g	d'extrait Trablit
2 kg	de sucre semoule
300 g	de glucose

Porter la crème et le beurre à ébullition avec le café soluble et le Trablit.

Cuire le sucre et le glucose à sec à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent bouillant.

Recuire à 120 °C en mélangeant régulièrement. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



Caramel chocolat-amandes

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

1,2 litre	de crème fleurette
825 g	de beurre
3	gousse de vanille
3 g	de sel fin
3 g	de bicarbonate de soude
1,95 kg	de sucre semoule
195 g	de glucose
45 cl	d'eau
825 g	de pâte de cacao
540 g	d'amandes hachées torréfiées

Porter la crème et le beurre à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée, le sel et le bicarbonate. Laisser infuser en gardant au chaud.

Hacher la pâte de cacao.

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent chaud (retirer la gousse de vanille). Incorporer la pâte de cacao hachée.

Recuire à 118 °C en mélangeant régulièrement.

Hors du feu et après cuisson, ajouter les amandes. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.





Caramel à l'anis et à la réglisse

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

1 litre	de crème fleurette
1,6 kg	de beurre
2 kg	de sucre semoule
300 g	de glucose
50 g	de poudre d'anis étoilé
50 g	de poudre d'anis vert
100 g	de poudre de réglisse
15 cl	de Ricard

Porter la crème et le beurre à ébullition.

Cuire le sucre et le glucose à sec à 145 °C, puis les décuire avec la crème et le beurre.

Recuire à 120 °C en mélangeant régulièrement.

Hors du feu et après cuisson, ajouter l'anis vert, l'anis étoilé, la poudre de réglisse et le Ricard. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



Caramel à l'orange et à la pistache

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

1 litre	de crème fleurette
100 g	de Trimoline
15 cl	d'eau
600 g	de glucose
750 g	de sucre semoule
90 g	d'orange confite hachée
90 g	de pistaches entières mondées
5	gouttes d'extrait d'orange

Porter la crème et la Trimoline à ébullition.

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 145 °C, puis les décuire avec le mélange précédent. Recuire à 118 °C en mélangeant régulièrement.

Hors du feu et après cuisson, ajouter les pistaches, les oranges confites et l'extrait d'orange. Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



Caramel au citron

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Hacher le beurre de cacao et le chocolat blanc. Réserver.

Cuire le jus de citron vert avec le sucre et le beurre à 120 °C en mélangeant régulièrement. Hors du feu et après cuisson, ajouter le beurre de cacao et le chocolat blanc hachés.

Couler en cadre et laisser figer.

Après refroidissement complet, démouler, détailler et emballer individuellement. Conserver au sec.



Ingrédients

500 g	de beurre de cacao
1,4 kg	de chocolat blanc
60 cl	de jus de citron vert
2 kg	de sucre semoule
500 g	de beurre

Poêlée de cerises au vin rouge

milk-shake au kirsch

Pour 5 personnes

Ingrédients

500 g	de grosses cerises bigarreaux
150 g	de beurre
100 g	de sucre
1	zeste d'orange
1	zeste de citron
20 cl	de vin rouge
	poivre du moulin (QS)
1/2	gousse de vanille

Le milk-shake au kirsch

10 cl	de crème
10 cl	de lait
10 cl	de glace pilée
	kirsch (QS)

La garniture

poivre blanc du moulin (QS)
zestes d'orange et de citron frais (QS)



Préparation des cerises

Dénoyauter les cerises, les faire revenir au beurre et au sucre, puis les déglacer au vin rouge. Finir la cuisson sans écraser les cerises, en aromatisant avec les zestes d'orange et de citron, la demi-gousse de vanille fendue et grattée et quelques tours de moulin à poivre. Il faut que le vin nappe les bigarreaux.

Confection du milk-shake

Dans le bol d'un mixeur, réunir le lait, la crème, la glace pilée et le kirsch. Mixer fortement. Verser dans un plat, laisser la mousse se former en surface. Réserver au réfrigérateur.

Présentation

Dans une assiette creuse, dresser les cerises poêlées au jus, et y déposer délicatement un peu de mousse au kirsch.

Décorer de zestes d'orange et de citron frais. Donner un tour de moulin à poivre.



Cerises fraîches en tuile friande

crème au **kirsch,**
glace à la **pistache**

Pour 10 personnes



Ingrédients

Le sablé breton

500 g	de beurre
10 g	de sel
1 kg	de farine
40 g	de levure chimique
10	jaunes d'œufs
400 g	de sucre
2	gousses de vanille

La glace à la pistache

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
50 g	de glucose atomisé
200 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
75 g	de beurre
9 g	de stabilisateur à glace
140 g	de pâte de pistache

Le parfait au kirsch

500 g	de jaunes d'œufs
350 g	de sirop à 30 °Baumé
1 litre	de crème fouettée
	kirsch (QS)

La garniture

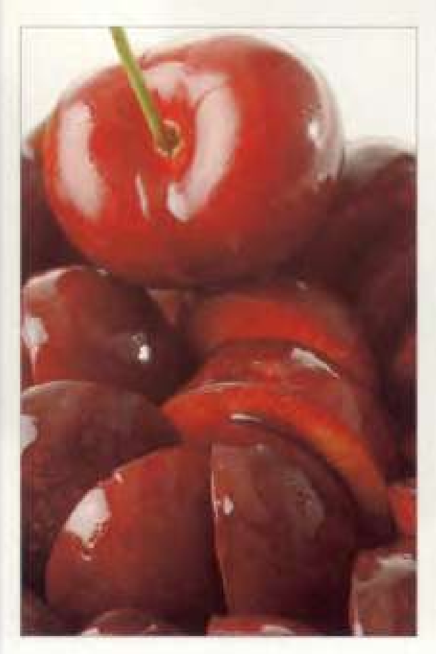
cerises bigarreaux
sirop (QS pour pocher légèrement les cerises)
jus de griotte (voir p. 98)
confit de griotte (voir p. 98)

Confection des sablés bretons

Ramollir le beurre en le travaillant avec le sel. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique.

À part, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux. Fendre la gousse de vanille et la racler avec un couteau pour ajouter les graines aux jaunes d'œufs battus.

Associer les deux pâtes – mélange beurre-farine et mélange jaunes-sucre – et les mélanger sans trop travailler. Laisser reposer au frais toute une nuit, puis abaisser à 2 mm au laminoir. Détailler en disques de 10 cm de diamètre. Faire cuire ces disques au four à 170 °C.



Préparation de la glace à la pistache

Mélanger à froid les éléments de la glace. Les porter, au bain-marie, à 84 °C, puis refroidir aussitôt l'ensemble à 4 °C. Maturer, turbiner, et réserver.

Préparation du parfait au kirsch

Au bain-marie, incorporer les jaunes d'œufs au sirop et pocher le tout. Une fois ce mélange cuit, le faire refroidir au batteur. Incorporer la crème montée et le kirsch. Couler cet appareil en cadre fin et le bloquer au froid.

Une fois l'appareil congelé, le détailler en disques de dimension légèrement inférieure à celle des disques de sablé breton.

Élaboration de la garniture

Dénoyauter les cerises et les pocher légèrement dans un peu de sirop le temps de les détendre un peu.

Faire réduire le jus de griotte à consistance sirupeuse en vue d'un glaçage.

Finition et Dressage

Préparer des assiettes rondes. Monter d'abord le dessert à l'envers sur une feuille de papier. Commencer par disposer une rosace de cerises légèrement pochées, y déposer le parfait congelé, puis le disque de biscuit. Retourner le tout sur l'assiette (on peut faire adhérer le biscuit avec un peu de crème). Glacer les cerises avec le jus de griotte réduit et servir, à part, la glace à la pistache sur un lit de confit de griotte.



Vacherin aux cerises

en déclinaison

Pour 10 personnes



Ingrédients

La glace à la vanille

1 litre de lait
10 cl de crème fleurette
240 g de sucre
50 g de lait en poudre
75 g de glucose atomisé
8 jaunes d'œufs
64 g de beurre
3 gousses de vanille
8 g de stabilisateur à glace

Le sorbet griotte

1 litre de pulpe de griotte
120 g de sucre
100 g de glucose atomisé
275 g d'eau
6 g de stabilisateur à glace

Le confit de griottes

1 kg de griottes dénoyautées
2 g de pectine
200 g de sucre

La meringue

300 g de blancs d'œufs
300 g de sucre semoule
300 g de sucre glace

La chantilly

50 cl de crème fleurette
200 g de sucre glace
1 gousse de vanille

La garniture

jus de griotte réduit (pris sur le confit) (QS)
cerises fraîches dénoyautées (QS)
cerises fraîches entières avec leur queue (QS)

Préparation de la glace et du sorbet

Porter à 84 °C tous les ingrédients de la glace à la vanille. Faire refroidir à 4 °C, laisser maturer, turbiner et réserver.

Pour obtenir le sorbet griotte, mélanger tous les éléments à froid, ensuite les porter à 65 °C. Refroidir à 4 °C. Laisser maturer, turbiner puis réserver.

Une fois les deux parfums obtenus, les mélanger en les marbrant et les mouler en cercles de 6 cm de diamètre. Faire prendre au froid.

Confection de la meringue

Monter les blancs avec une partie du sucre semoule, puis les serrer avec le reste du sucre. Finir en incorporant le sucre glace tamisé. À l'aide d'une poche à douille, façonner la meringue en fonds de vacherin d'une part, en doigts d'autre part. Cuire au four à 120 °C pendant 1 h 30.

Préparation du confit de griottes

Cuire les griottes dénoyautées avec le sucre (en réservant 2 cuillerées à soupe) jusqu'à ce que les fruits soient bien compotés ; en fin de cuisson, prélever un peu de jus réduit pour le service. Mélanger le reste du sucre avec la pectine et incorporer le tout au confit de griottes. Laisser cuire encore 2 minutes.

Préparation de la chantilly

Fendre la gousse de vanille, racler les graines pour les ajouter à la crème. Incorporer le sucre glace et fouetter le tout en chantilly.

Montage et Présentation

Sur une assiette carrée blanche, disposer un fond de meringue, le couvrir de confit de griottes et déposer sur le tout le marbré glace-sorbet. Creuser sur le sommet de l'entremets une petite cavité et y loger des cerises fraîches dénoyautées. Décorer d'une cerise à queue. Arroser d'un peu de jus de griotte réduit. Servir à part, sur l'assiette, un petit pot de jus de griotte, un autre petit pot de chantilly et quelques doigts de meringue.




Cerise, griotte
99

Coupe pistache

cerises fraîches et confites, clafoutis aux amandes et aux griottes

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace à la pistache

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
25 g	de lait en poudre
25 g	de glucose atomisé
250 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
75 g	de beurre
9 g	de stabilisateur à glace
140 g	de pâte de pistache

Le confit de griottes

1 kg	de griottes
800 g	de sucre
15 g	de pectine

La garniture

- pistaches
- cerises bigarreaux
- amandes fraîches mondées
- pistaches effilées

Le milk-shake au kirsch

20 cl	de lait
20 cl	de crème fleurette
200 g	de glace pilée
	kirsch (QS)

Le clafoutis

200 g	de beurre
400 g	de TPT (= tant-pour-tant = sucre glace-amandes)
10 g	de poudre à crème
2	œufs
	griottes fraîches (QS)

La meringue

300 g	de sucre semoule
300 g	de sucre glace
300 g	de blancs d'œufs



Préparation de la meringue

Battre les blancs en neige, les serrer avec une partie du sucre semoule et terminer en ajoutant le reste du sucre semoule. Quand la meringue est ferme, incorporer le sucre glace tamisé. À l'aide d'une poche à douille, déposer l'appareil à meringue en forme de coques. Cuire 1 h 30 au four à 120 °C et réserver au sec.

Préparation de la glace à la pistache

Mélanger à froid les éléments de la glace. Les porter, au bain-marie, à 84 °C, puis refroidir aussitôt l'ensemble à 4 °C. Maturer, turbiner, et réserver.

Préparation du confit de griottes

Cuire les griottes à 106 °C avec le sucre et la pectine. Réserver, et au dernier moment incorporer les cerises fraîches dénoyautées.

Réalisation du clafoutis

Mélanger les éléments du clafoutis, moins les griottes, et ajouter celles-ci en dernier. Verser dans des petits pots et cuire au four à 170° C jusqu'à ce que l'appareil soit bien pris.

Préparation du milk-shake au kirsh

Émulsionner tous les ingrédients ensemble au shaker et réserver le tout au réfrigérateur.

Finition et Dressage

Disposer dans le fond d'un verre à pied un peu de glace pistache. Déposer par-dessus une coque de meringue, garnir de confit de griottes, recouvrir de glace et lisser.

Décorer de confit de griottes, napper de milk-shake, terminer par les amandes fraîches effilées au couteau et les pistaches. Servir sur assiette avec le petit pot de clafoutis à côté.





Palet or Monte-Carlo

Pour 4 personnes

Ingrédients

Le biscuit

50 g	de beurre en pommade
35 g	de sucre
2	jaunes d'œufs
5	œufs entiers
35 g	de poudre d'amandes
35 g	de farine tamisée
50 g	de chocolat ganache
	sirop à 30 °Baumé (QS)
	liqueur amaretto (QS)

La mousse noisette

100 g	de chocolat noisette gianduja
30 g	de praliné noisette
10 cl	de crème fleurette
20 cl	de crème montée

Le glaçage

35 cl	d'eau
450 g	de sucre
75 g	de lait en poudre
100 g	de cacao en poudre
30 cl	de crème fleurette
4	feuilles de gélatine

La garniture

sauce chocolat (QS)



Confection du biscuit

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs, puis les œufs entiers un à un.

Faire fondre le chocolat ganache au bain-marie. L'incorporer au mélange précédent.

Mélanger la poudre d'amandes et la farine. Les incorporer également à la masse.

Étaler cet appareil sur une plaque garnie d'un Sylpat à une épaisseur d'environ 1/2 cm. Cuire 10 minutes au four à 200 °C.

Découper des disques dans le biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Réserver.

Confection de la mousse noisette

Faire fondre le chocolat noisette au bain-marie. Y ajouter le praliné noisette. Mélanger.

Porter la crème à ébullition. La laisser refroidir, puis l'incorporer au chocolat. Ajouter alors la crème montée.

Montage des palets

Mélanger le sirop à 30 °Baumé et l'amaretto afin de préparer un punchage.

Déposer les disques de biscuit dans des cercles de 10 cm de diamètre. Les puncher de sirop à l'amaretto. Garnir de mousse noisette. Lisser, puis bloquer au froid.

Préparation du glaçage

Préparer un glaçage au chocolat en mélangeant dans une casserole l'eau, le sucre, le lait en poudre et le cacao en poudre. Faire cuire 15 minutes en remuant régulièrement. Retirer du feu. Lorsque l'appareil est refroidi, y incorporer les feuilles de gélatine et les dissoudre en remuant. Stocker au frais.

Finition et Présentation

Démouler les palets. Les napper de glaçage, réserver au froid.

Déposer un palet sur une assiette. Garnir le centre du palet d'une feuille d'or, de copeaux de chocolat, et accompagner de sauce chocolat à part.



Louis XV
au croustillant de pralin

Pour 21 personnes

Ingrédients

La dacquoise noisette

1 kg	de poudre de noisettes
1 kg	de sucre semoule
800 g	de blancs d'œufs
400 g	de sucre glace

L'appareil feuilletine

1,2 kg	de praliné
600 g	de feuilletine
300 g	de couverture ivoire

La mousse au chocolat

800 g	de ganache paradis (ingrédients et recette ci-dessous)
70 cl	de crème fleurette

La ganache paradis

1 kg	de chocolat
90 cl	de crème fleurette
1,2 kg	de sucre
50 cl	de crème double
500 g	de cacao en poudre
1,5 litre	d'eau

La garniture

copeaux de chocolat au lait (QS)
feuille d'or

La ganache paradis, pour cette recette, doit être confectionnée la veille.

Confection de la dacquoise

Mélanger la poudre de noisettes et le sucre semoule. Monter les blancs d'œufs au batteur, en les serrant peu à peu avec le sucre glace. Incorporer délicatement le mélange noisettes-sucre. Lisser l'appareil sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé de 40 cm x 60 cm.

Cuire 10 minutes à four ventilé à 190 °C. Laisser refroidir. Découper la dacquoise en disques avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre.

Confection de l'appareil feuilletine

Concasser la couverture ivoire et la faire fondre au bain-marie avec le praliné. Ajouter la feuilletine. Bien mélanger le tout.

Déposer les disques de dacquoise dans des cercles bas de 10 cm de diamètre. Tapisser de l'appareil feuilletine. Réserver au frais.

Confection de la ganache paradis

Cette ganache servira de mousse et de glaçage. La préparation doit être faite la veille.

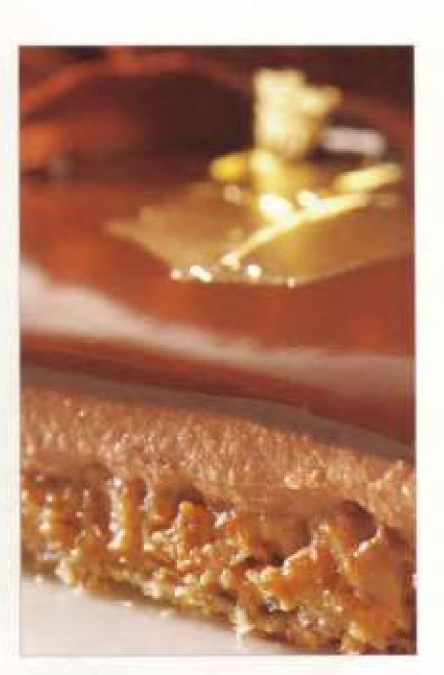
Concasser très finement le chocolat. Porter la crème fleurette à ébullition. La verser sur le chocolat concassé. Bien mélanger.

Préparer une sauce au chocolat : faire bouillir 1,5 litre d'eau avec le sucre, le cacao et la crème double.

Mélanger 1 kg de ganache paradis avec 1 litre de sauce au chocolat. Réserver 24 heures au frais.

Confection de la mousse au chocolat

Monter la crème fleurette. Tempérer 800 g de ganache paradis. Mélanger délicatement les deux masses. En remplir les cercles et lisser. Bloquer au congélateur.



Finition et Présentation

Démouler les entremets. Les glacer avec de la ganache paradis tempérée.
Poser le Louis XV sur une assiette ronde de taille moyenne.
Décorer l'entremets de copeaux de chocolat au lait et d'une feuille d'or.



Pizza au chocolat

Pour 10 personnes

Ingrédients

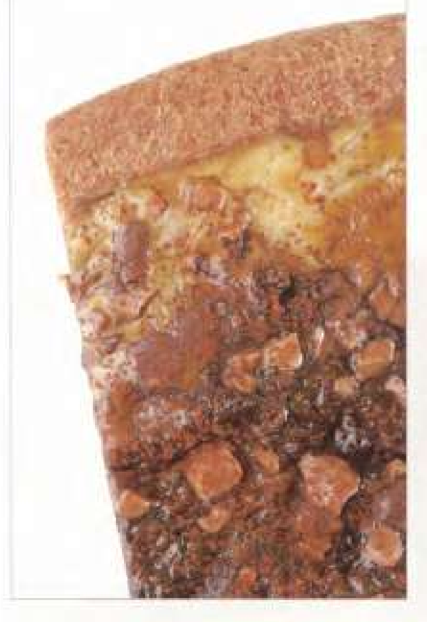
La brioche au chocolat

5 cl	d'eau
40 g	de levure de boulangerie
1 kg	de farine
30 g	de sel
80 g	de sucre
550 g	d'œufs
700 g	de beurre
50 g	de cacao en poudre

La garniture au chocolat

crème fleurette (QS)
sucre mélasse* (QS)
cacao en poudre (QS)
beurre (QS)
chocolat noir concassé (QS)

**Note : le sucre mélasse est un sucre complet, de couleur brune et de consistance moelleuse, une vergeoise de canne. Il s'agit de jus de canne à sucre pur, naturellement évaporé.
En Amérique latine, où il est très employé, on l'appelle* panela *(Colombie),* piloncillo *(Mexique), etc. On le vend en magasin de produits biologiques sous diverses autres appellations : panela, sucre complet, sucre muscovado... Son pouvoir sucrant est très élevé.*



Préparation de la pâte

Confectionner la pâte à brioche (voir p. 490). Laisser pousser 1 heure puis laisser reposer au réfrigérateur.

Abaisser cette pâte comme une pâte à pizza et la laisser pousser de nouveau sur une plaque.

Garnissage et cuisson de la pizza

Les ingrédients sont mentionnés sans quantités, celles-ci étant fonction des besoins et de l'inspiration.

Parsemer la pâte de sucre mélasse, de poudre de cacao et de noisettes de beurre. Faire cuire au four à 170 °C pendant environ 25-30 minutes.

À mi-cuisson, arroser de crème fleurette. Dès que l'appareil commence à fondre en mélasse, parsemer la pizza de chocolat concassé. Remettre au four et cuire 1 minute.

Servir chaud (important) ou, à la rigueur, tiède.





Cake au chocolat

Pour 2 moules de 15 cm de longueur

Ingrédients

125 g	d'œufs
360 g	de sucre semoule
140 g	d'huile d'arachide
85 g	de cacao amer en poudre
200 g	de farine type 55
7 g	de levure chimique
125 g	de crème double
24 cl	de lait entier

Préparation de la pâte

Tamiser la farine avec le cacao et la levure chimique. Préchauffer le four à 200 °C (ventilé).

Émulsionner les œufs avec le sucre et l'huile. Incorporer petit à petit le mélange farine-cacao-levure, puis la crème double et enfin le lait. Homogénéiser cette pâte sans lui donner trop de corps.

Cuisson

Beurrer les moules. Y verser la pâte à mi-hauteur en prenant soin d'égaliser l'appareil dans le moule. Mettre au four : commencer la cuisson pendant 10 minutes à 200 °C, puis baisser la température du four à 150 °C et cuire 1 h 30.

Vérifier la cuisson en enfonçant dans un cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.

Démouler les cakes sur une grille. Les conserver dans du film alimentaire après refroidissement complet.





Chocolat liégeois

Pour 10 personnes

Classique

Ingrédients

La glace au chocolat

1 litre de lait
12 cl de crème fleurette
60 g de beurre
230 g de sucre
50 g de Trimoline
450 g de couverture Guanaja
30 g de pâte de cacao
100 g de jaunes d'œufs
5 g de stabilisateur à glace

La sauce chocolat

1 litre de lait
50 cl de crème fleurette
1,2 kg de couverture noire
80 g de pâte de cacao
300 g de sucre

Le granité rhum-café

1 litre de café
150 g de sucre
10 cl de rhum brun

La chantilly

1 litre de crème fleurette
les graines de 2 gousses de vanille fendues et grattées
160 g de sucre
poudre de cacao pour le service

La nougatine

1 kg d'amandes hachées
1,250 kg de sucre
1 kg de glucose liquide

Préparation de la glace et du granité

Porter à 84 °C, au bain-marie, tous les ingrédients de la glace au chocolat ; refroidir à 4 °C, puis laisser maturer, turbiner et réserver.

Sucrer le café, ajouter le rhum, faire prendre ce mélange au congélateur. Quand il est pris en granité, le réduire en paillettes à l'aide d'une fourchette.

Préparation des garnitures et de la sauce

Confectionner une nougatine classique (voir p. 128), puis la concasser en petits morceaux.

Pour obtenir la sauce chocolat, réunir le lait, la crème et le sucre ; donner une ébullition. Ajouter hors du feu la couverture noire concassée et la pâte de cacao.

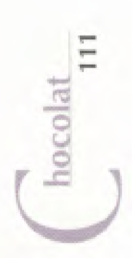
Monter la crème avec le sucre et les graines des gousses de vanille ; ne pas trop fouetter, la crème doit garder une consistance « baveuse ».

Finition et Montage

Dans un grand verre haut, alterner tous les éléments, à part la crème vanillée que l'on ajoute à la fin. Poudrer de cacao et parsemer de nougatine avant de servir.






Chocolat
111

Mousse au chocolat

Pour 10 personnes

Classique

Ingrédients

La mousse au chocolat

300 g de couverture noire à 56 % de cacao
8 jaunes d'œufs
150 g de sucre
25 cl de blanc d'œuf
75 g de crème fleurette

La sauce chocolat

25 cl de lait
125 g de crème fleurette
200 g de couverture noire
20 g de pâte de cacao
75 g de sucre

La garniture

200 g de couverture noire
copeaux de chocolat (QS)

Préparation des coques de chocolat

Tempérer la couverture noire de la garniture. En chemiser un moule en Flexipan de 6,5 cm de diamètre. Faire prendre au réfrigérateur, puis démouler. Réserver au frais.

Préparation de la mousse au chocolat

Faire fondre la couverture noire avec la crème fleurette ; bien lisser, laisser tiédir.

Monter les jaunes d'œufs en sabayon, au bain-marie, avec 100 g de sucre. Laisser refroidir.

Par ailleurs, monter les blancs en les serrant avec les 50 g de sucre restants.

Quand la couverture est tiède, y incorporer une partie des blancs montés. Incorporer le reste des blancs montés au sabayon froid ; enfin, réunir délicatement les deux masses.

Une fois réalisée, la mousse doit être utilisée directement.

Confection de la sauce chocolat

Concasser finement la couverture noire et la pâte de cacao.

Porter à ébullition le lait, la crème et le sucre. Hors du feu, incorporer la couverture et la pâte de cacao concassées. Laisser tiédir.



Finition et Dressage

Verser la mousse au chocolat dans un saladier. Y déposer la coque de chocolat au centre et l'enfoncer dans la mousse. Au moment de servir, remplir la coque de chocolat de sauce légèrement tiède. Préparer des copeaux de chocolat en chauffant à la main une plaque de couverture et en la râpant avec un couteau. Garnir la mousse de ces copeaux et saupoudrer de sucre glace.



Forêt-noire

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le biscuit au chocolat

280 g de jaunes d'œufs
260 g de sucre semoule
250 g de blancs d'œufs
50 g de farine
50 g de fécule de maïs
50 g de cacao en poudre
100 g de beurre

La compotée de cerises

600 g de cerises
400 g de sucre cristal
jus de citron (QS)

La crème au kirsch

25 cl de lait
80 g de jaunes d'œufs
90 g de sucre
5 feuilles de gélatine
220 g de crème fleurette
kirsch (QS)

La mousse au chocolat

250 g de couverture noire à 75 % de cacao
375 g de crème fouettée
125 g de pâte à bombe (voir recette)

La pâte à bombe

185 g de jaunes d'œufs
130 g de sucre
4 cl d'eau

Le punchage

jus de griotte (QS)
kirsch (QS)

Le flocage noir

500 g de couverture noire
500 g de beurre de cacao

La garniture

griottines (QS)
200 g de couverture noire
200 g de couverture lait

On utilisera pour cette recette des cadres de 17 x 17 cm et de 3,5 cm de hauteur.

Confection du biscuit au chocolat

Bien monter au batteur, avec le fouet, les jaunes d'œufs avec 200 g de sucre semoule. Dans un autre batteur, monter les blancs d'œufs en les serrant avec les 60 g de sucre restants.

Tamiser la farine, la fécule et le cacao en poudre. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Incorporer une partie des blancs montés au mélange jaune-sucre, et le reste aux éléments tamisés. Réunir délicatement les deux masses, incorporer le beurre fondu, toujours avec délicatesse. Étendre ce mélange sur une plaque de 40 x 60 cm garnie d'un Sylpat et cuire 10 minutes au four à 180 °C. Laisser refroidir sur une grille.

Le biscuit sera, pour le montage de l'entremets, découpé en carrés de 17 cm de côté (compter trois carrés par entremets).

Préparation de la compotée de cerises

Équeuter et dénoyauter les cerises.

Dans une bassine à confiture, mélanger le sucre et 12 cl d'eau. Porter à ébullition et cuire à 100 °C. Plonger les fruits dans ce sirop, ajouter le jus de citron, redonner une ébullition. Écumer, laisser cuire 15 minutes sur feu vif en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les fruits émergent du sirop et deviennent translucides. Réserver en pots.

Préparation de la crème au kirsch

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Monter la crème en l'aromatisant avec le kirsch. Réserver.

Confectionner une crème anglaise en battant les jaunes d'œufs avec le sucre puis en les portant à 84 °C avec le lait préalablement ébouillanté. Une fois la crème parvenue à température ambiante, y incorporer la gélatine égouttée, puis refroidir l'appareil sur glace. Une fois qu'il est froid, y incorporer la crème montée au kirsch. Mouler en cadre de 17 x 17 cm à 1 cm d'épaisseur, et bloquer au froid.



Préparation de la mousse au chocolat

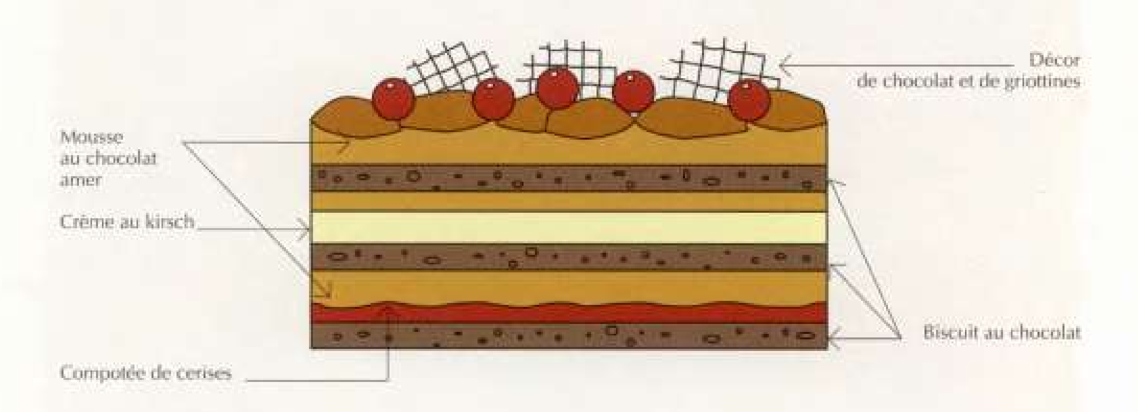
Celle-ci devant être utilisée directement, on la confectionnera une fois tous les autres éléments préparés.

Commencer par réaliser une pâte à bombe en cuisant l'eau et le sucre à 121 °C. Pendant ce temps, fouetter les jaunes dans un batteur et y incorporer, tout en fouettant, le sirop bouillant en filet. Bien monter l'appareil et le refroidir en 2e vitesse.

Faire fondre la couverture noire, y incorporer une partie de la pâte à bombe. Incorporer le reste de la pâte à bombe à la crème montée. Réunir ensuite les deux masses.

Préparation du flocage

Faire fondre la couverture noire et le beurre de cacao. Passer au chinois et garder au chaud.



Montage et Finition

Se référer au croquis. Les biscuits découpés seront punchés avec un mélange de kirsch et de jus de griotte.

Commencer par déposer dans le fond du cadre un biscuit punché, le recouvrir d'une fine couche de compotée de cerise puis de mousse au chocolat. Appliquer un autre biscuit punché, un peu de mousse, puis le palet au kirsch recouvert de mousse. Couvrir d'un dernier biscuit et terminer l'entremets en le décorant de fines vaguelettes de mousse au chocolat. Laisser reposer 1 heure au froid, puis démouler. Masquer les côtés avec un peu de mousse au chocolat, puis réaliser la finition en floquant au pistolet le dessus et les côtés. Décorer de grillages de chocolat noir et au lait, ainsi que de quelques griottines.



Chocolat-framboise

Pour 10 personnes

Ingrédients

La ganache

1 litre	de lait
20 cl	de crème fleurette
800 g	de couverture Manjari
800 g	de couverture pur Caraïbe
400 g	de beurre en pommade

La pâte à sablé breton au chocolat

500 g	de beurre en pommade
10 g	de sel
1 kg	de farine
40 g	de levure chimique
10	jaunes d'œufs
400 g	de sucre semoule
50 g	de poudre de cacao

La compotée de framboises

500 g	de framboises billes (congelées)
1 kg	de sucre
15 g	de pectine

Le jus de framboise

500 g	de framboises
200 g	de sucre semoule

Décor et garniture

belles framboises fraîches
feuilles d'or
plaques de chocolat

Confection de la ganache

Faire bouillir le lait et la crème, les verser sur le chocolat très finement concassé. Lisser, puis ajouter le beurre. Lisser à nouveau. Couler très finement dans un cadre et réserver au frais jusqu'à ce que la ganache soit solide (environ 1 heure). Détailler en rectangles de dimension légèrement inférieure à celle que l'on prévoit pour les plaques de sablé au chocolat.

Confection des rectangles de sablé

Saler le beurre. Y incorporer la farine, puis la levure chimique et enfin le cacao tamisé. À part, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélanger les deux masses à la spatule. Débarrasser au frais et laisser reposer plusieurs heures. Abaisser la pâte à 2 mm au laminoir, la détailler en rectangles de 5 x 9 cm et faire cuire au four préchauffé à 170 °C.





Préparation de la compotée et du jus

Prélever un peu de sucre et y mélanger la pectine. Porter le sucre à 120 °C, y ajouter les framboises billes, laisser cuire doucement puis ajouter le sucre pectiné. Mélanger, laisser refroidir.

Faire suer au bain-marie les framboises avec le sucre 1 heure environ sur feu doux. Passer le jus au chinois à travers un linge sans fouler, afin que le jus reste clair.

Montage et Finition

Sur une plaque de sablé au chocolat, déposer une plaque de ganache, couvrir d'une légère couche de compotée de framboise. Disposer les framboises fraîches sur cette couche. Répéter l'opération de façon à obtenir deux étages de sablé, de ganache, de compotée et de framboises. Terminer par une plaque de chocolat et décorer d'un morceau de feuille d'or. Dresser sur assiette et entourer du jus de framboise.



Chapeau du papet

aux **griottines** et au **chocolat blanc**,
une **sauce kirschée**

Pour 6 personnes

Ingrédients

18	GRIOTTINES
500 G	DE COUVERTURE NOIRE

La pâte à bombe

100 G	DE CHOCOLAT BLANC
3	JAUNES D'ŒUFS
40 CL	DE SIROP À 30 °BAUMÉ
25 CL	DE CRÈME FLEURETTE

Le flocage

100 G	DE CHOCOLAT NOIR
100 G	DE BEURRE DE CACAO

La sauce

JUS DE CERISE RÉDUIT, LÉGÈREMENT KIRSCHÉ (QS, VOIR P. 98)
CERISES FRAÎCHES À QUEUE (QS)

Pour préparer et présenter cette recette, vous aurez besoin des éléments suivants :

6	MOULES À ŒUF EN GELÉE EN PLASTIQUE
6	DISQUES DE PAPIER SULFURISÉ DE 12 CM DE DIAMÈTRE

Confection des chapeaux

Tempérer le chocolat de couverture noir. En chemiser 6 moules à œuf en gelée et laisser prendre au réfrigérateur.

Porter le sirop à ébullition. Préparer la pâte à bombe en battant les jaunes d'œufs, tout en y versant le sirop chaud en filet. Bien monter le mélange.

Faire fondre le chocolat blanc. Monter la crème fleurette. Mélanger le chocolat blanc, la crème et la pâte à bombe. Garnir les moules de ce mélange en ajoutant 3 griottines par moule. Bloquer au congélateur pendant 1 heure.

Préparation du flocage

Faire fondre au bain-marie le chocolat noir et le beurre de cacao. Passer au chinois et réserver au chaud.

Finition

Glacer 6 disques de papier de 12 cm de diamètre avec du chocolat de couverture noir tempéré. Démouler le contenu des moules sur le centre des disques afin que l'ensemble ait la forme d'un chapeau. Bloquer à nouveau au congélateur.

Pour préparer le flocage, faire fondre au bain-marie le chocolat noir et le beurre de cacao. Passer au chinois et réserver au chaud.

Une fois l'ensemble durci, retirer le papier. Floquer au chocolat noir à l'aide d'un pistolet.



Présentation

Déposer le chapeau sur une assiette moyenne. Garnir d'une cerise fraîche et d'une pointe de sauce.


Chocolat
121

Chocolat-orange doux et amer

Pour 20 personnes

Ingrédients

La marmelade d'orange

6	oranges amères
1	orange douce
1	citron
	sucre (QS)

La pâte sablée au chocolat

500 g	de beurre
10 g	de sel
1 kg	de farine
20	jaunes d'œufs
400 g	de cassonade
25 g	de cacao en poudre

La ganache

1 litre	de lait
20 cl	de crème
1,6 kg	de couverture Guanaja à 70 %
400 g	de beurre

La crème anglaise au chocolat

65 cl	de lait
65 cl	de crème
8	jaunes d'œufs
125 g	de sucre
500 g	de couverture Guanaja à 70 %
4	feuilles de gélatine

Le glaçage au chocolat

1 kg	de couverture Caraque à 56 % de cacao
90 cl	de crème fleurette
600 g	de sucre
250 g	de cacao en poudre
25 cl	de crème double

Le flocage de chocolat noir

500 g	de couverture noire
500 g	de beurre de cacao

La garniture

	segments d'orange (QS)
	crème montée (QS, voir recette)
25 cl	environ de jus d'agrumes

Pour la réalisation de cette recette, prévoir des moules rectangulaires de 5 cm x 9 cm tronqués, dont le côté parallèle au plus grand côté est de 4 cm (trapèzes rectangles).

Finition et Présentation

Confectionner le flocage : faire fondre au bain-marie la couverture noire et le beurre de cacao. Passer au chinois et réserver au chaud.

Floquer les palets de crème anglaise au pistolet avec le flocage. Glacer la ganache avec le glaçage au chocolat noir. Réserver au frais.

Faire réduire le jus d'agrumes à consistance sirupeuse. Le mélanger avec de la crème montée dans la proportion d'un tiers de jus réduit pour deux tiers de crème.

Sur une assiette moyenne carrée, démouler les deux entremets dans le même axe. Décorer l'intervalle entre les palets d'un trait de crème montée aux agrumes. Déposer sur le côté les segments d'orange et déposer dans le creux de l'entremets ganache un peu de marmelade d'orange.

Confection de la marmelade d'orange

48 heures à l'avance, tailler les oranges et le citron non pelés en lamelles très fines. Retirer les pépins, réserver ces derniers. Réunir les lamelles de fruits dans une bassine et couvrir de 2,25 litres d'eau. Laisser macérer toute une nuit.

Porter le contenu de la bassine à ébullition et faire bouillir 35 minutes. Laisser à nouveau macérer une nuit.

Peser le contenu de la bassine (fruits et eau) et ajouter le même poids en sucre. Envelopper les pépins dans un nouet d'étoffe. Porter à ébullition, ajouter le nouet de pépins et faire bouillir pendant 1 h 20.

Mettre en pots la marmelade chaude.

Confection de la pâte sablée au chocolat

Mélanger rapidement tous les ingrédients. Laisser reposer la pâte au froid. L'abaisser, la détailler à la dimension des moules rectangulaires tronqués. Cuire sur Sylpat à four ventilé, 10 minutes environ, à 170° C. Laisser refroidir.

Garnir la moitié des sablés de marmelade d'orange.

Confection de la ganache

Concasser le guanaja. Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur le chocolat, puis ajouter le beurre en morceaux. Mélanger de façon à obtenir un appareil lisse et homogène.

Confection de la crème anglaise au chocolat

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Concasser le guanaja.

Préparer une crème anglaise de base : faire bouillir le lait et la crème, réserver. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment du mélange, puis y incorporer le lait et la crème bouillants. Cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Incorporer à chaud le guanaja et la gélatine égouttée.

Montage

Déposer au fond de la moitié des moules les sablés garnis de marmelade. Garnir ces moules-ci de crème anglaise. Garnir les moules restants avec la ganache. Bloquer le tout au froid.

Une fois les palets de ganache bien froids, y détailler à l'emporte-pièce rond une cavité centrale.

Préparation du glaçage au chocolat

Concasser la couverture noire. Porter la crème à ébullition. La verser sur le chocolat et mélanger pour réaliser une ganache.

Porter 75 cl d'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le cacao en poudre et donner encore une ébullition. Incorporer la crème double et donner une nouvelle ébullition. Mélanger cette sauce avec la ganache et laisser reposer. Réserver au réfrigérateur.

Fondant de chocolat

au thé Earl Grey

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le fondant

1 litre	de crème fleurette
35 g	de thé Earl Grey
375 g	de couverture lait
375 g	de couverture noire
9	jaunes d'œufs
250 g	de sucre

Le streusel chocolat-thé

230 g	de beurre
230 g	de sucre
400 g	de farine
50 g	de cacao
3 c. à s.	de feuilles de thé Earl Grey broyées

Le sirop au thé

120 g	de cassonade
5 g	de thé Earl Grey
10 cl	d'eau

La garniture

plaquettes triangulaires de chocolat fondant (QS)

Confection du fondant

Porter 50 cl de crème fleurette à ébullition. Ajouter le thé. Laisser infuser jusqu'à refroidissement.

Préparer une ganache : concasser la couverture lait et la couverture noire. Passer la crème au thé au chinois. La porter à ébullition et la verser chaude sur le chocolat concassé. Bien mélanger.

Monter les 50 cl de crème fleurette restants.

Préparer une pâte à bombe : cuire le sucre à 121 °C. Fouetter les jaunes d'œufs au batteur, puis ajouter tout en battant le sirop bouillant en filet. Bien monter le mélange. Laisser refroidir.

Mélanger la ganache avec un peu de crème montée. Mélanger le reste de la crème montée avec la pâte à bombe. Mélanger ensuite la ganache et la pâte à bombe.

Mouler la masse dans un cadre à une épaisseur de 2,5 cm. Laisser prendre au froid.

Confection du streusel chocolat-thé

Mélanger le beurre, le sucre, la farine, le cacao et le thé broyé. Émietter la pâte sur une plaque. La laisser sécher 24 heures à température ambiante.

Cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Réserver au sec.

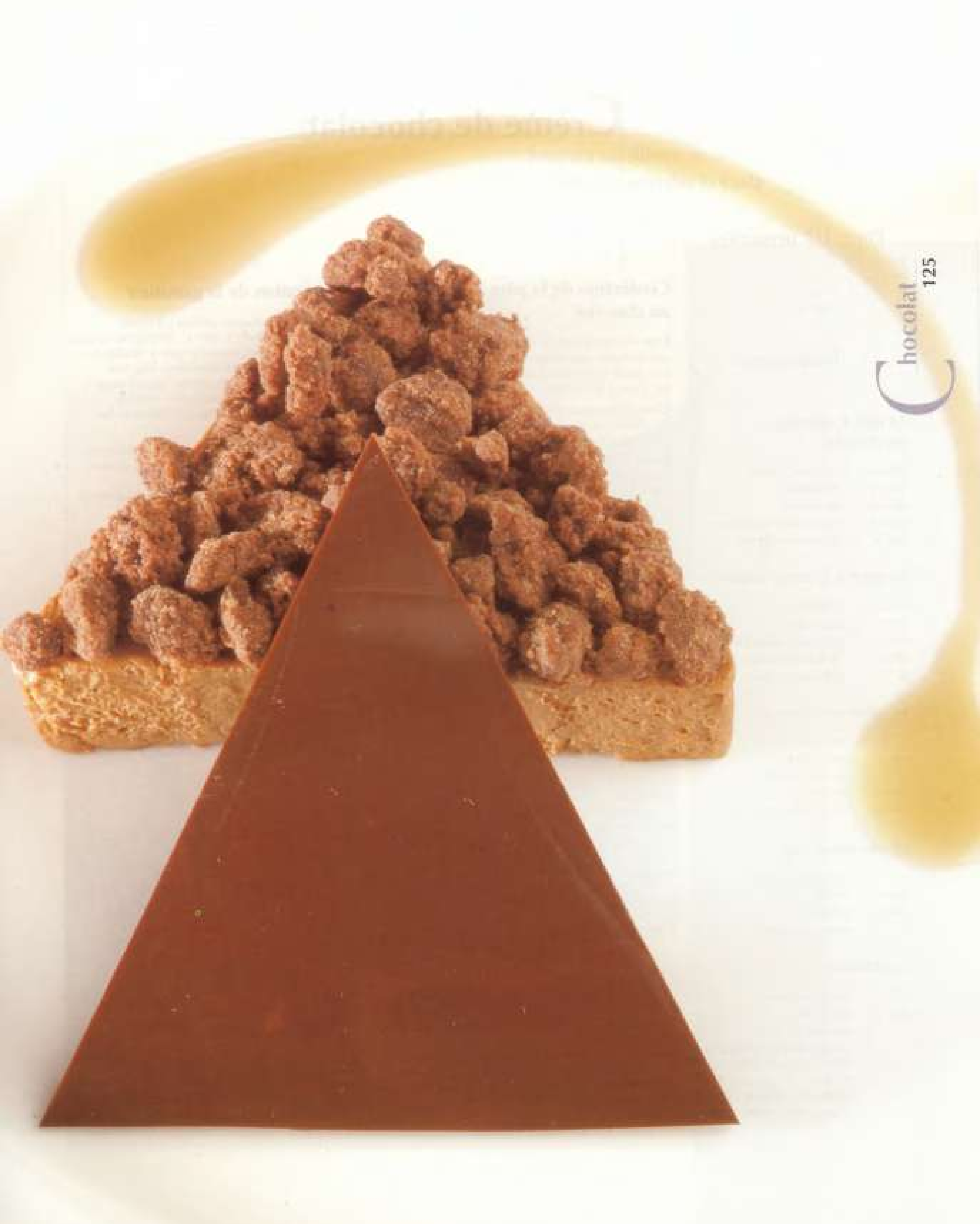
Préparation du sirop au thé

Faire fondre la cassonade avec 10 cl d'eau. Porter à ébullition, ajouter le thé et laisser infuser jusqu'à refroidissement. Passer au chinois et réserver.

Présentation

Détailler le fondant en triangles de 8 cm de côté. Déposer une portion de fondant au centre d'une assiette moyenne, la parsemer de streusel. Entourer le fondant de sirop au thé et le décorer d'un triangle de chocolat.





Crème de chocolat

de **vanille** au **caramel**
glacé et **sabayon** au **café**

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte à cigarettes au chocolat

- 500 g de sucre glace
- 500 g de beurre
- 400 g de farine
- 100 g de cacao en poudre
- 500 g de blancs d'œufs

La glace à la crème brûlée

- 50 cl de lait
- 50 cl de crème
- 125 g de sucre semoule
- 300 g de jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille

La crème au chocolat

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème
- 3 jaunes d'œufs
- 500 g de sucre
- 220 g de couverture noire

Le sabayon au café

- 1 double espresso
- 2 cl d'eau
- 120 g de sucre
- 7 jaunes d'œufs

La garniture

- 1 kg de noisettes
- 200 g de sucre
- beurre (QS)
- crème montée vanillée (QS) (voir recette p. 56)
- sirop de caramel (QS)
- cacao en poudre (QS)

Confection de la pâte à cigarettes au chocolat

Faire fondre le beurre. Ajouter le sucre glace, puis la farine tamisée avec le cacao. Incorporer peu à peu les blancs liquides pour obtenir un appareil homogène. Conserver au frais.

Confectionner un pochoir pour mouler un cylindre de 7 cm de diamètre et de 7 cm de hauteur qui servira au montage de l'entremets.

Étaler la pâte sur Sylpat à l'aide du pochoir. Ôter le pochoir. Cuire à 170° C à four ventilé jusqu'à coloration. À chaud, mouler la pâte en cylindre à l'aide d'un cercle.

Confection de la glace à la crème brûlée

Mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Porter à ébullition le lait avec la crème et verser le tout, en fouettant, sur le mélange jaunes-sucre. Passer au chinois. Cuire à 100° C à four ventilé, pendant 45 minutes, dans une plaque, au bain-marie. Laisser refroidir. Mouler en Pacojet. Bloquer au froid.

Confection de la crème au chocolat

Concasser le chocolat. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre en fouettant. Porter à ébullition le lait avec la crème et verser le tout sur le mélange jaunes-sucre en mélangeant bien. Cuire jusqu'à épaississement, passer au chinois et verser à chaud sur le chocolat. Mélanger délicatement et réserver au frais.

Présentation

Poser un cylindre de pâte à cigarettes au chocolat au milieu d'une assiette plate moyenne. Le garnir de crème au chocolat, de noisettes sablées, d'une quenelle de glace à la crème brûlée et de crème montée à la vanille. Décorer d'autres noisettes sablées, napper de sirop de caramel. Terminer par du sabayon au café. Poudrer de cacao.

Préparation de la garniture

Préparer des noisettes sablées : d'abord, les torréfier au four à 160° C. Dissoudre le sucre avec un peu d'eau, porter le tout à ébullition et y plonger les noisettes torréfiées. Une fois la masse formée, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé et enrobe complètement les noisettes. Débarrasser sur plaque et réserver.

Préparer un caramel en faisant cuire du sucre à sec sans cesser de remuer. Lorsqu'il atteint la couleur désirée, le retirer du feu et le déglacer avec de l'eau pour obtenir un sirop.

Confection du sabayon

Préparer le sabayon en mélangeant au Hotvip le double espresso, le sucre, les jaunes d'œufs et 2 cl d'eau. La préparation doit être légère et gourmande.





Craquelin nougatine

au chocolat moelleux et croquant

Pour 23 pièces

Ingrédients

Les succès noisette

225 g	de sucre glace
225 g	de noisettes entières brutes
75 g	de farine
300 g	de blancs d'œufs
125 g	de sucre semoule

La nougatine

100 g	de sucre
100 g	de glucose
100 g	d'amandes effilées
100 g	de beurre en pommade

La mousse au chocolat

50 cl	de lait
20	jaunes d'œufs
600 g	de chocolat noir à 75 % de cacao
300 g	de cacao en poudre
300 g	de beurre
10	blancs d'œufs
250 g	de sucre
50 cl	de crème fleurette
10	feuilles de gélatine

La crème pralinée

375 g	de praliné en grains (Chocolaterie Opéra)
125 g	de praliné Weiss

La glace au caramel

1,5 litre	de lait
500 g	de sucre
50 cl	de crème fleurette
20	jaunes d'œufs

Le glaçage au chocolat

70 cl	d'eau
900 g	de sucre
150 g	de lait en poudre
200 g	de cacao en poudre
60 cl	de crème fleurette
8	feuilles de gélatine

Confection des succès noisette

Torréfier les noisettes au four, retirer la peau qui les entoure, les concasser grossièrement, puis les mélanger avec le sucre glace et la farine tamisée. Monter les blancs d'œufs en les serrant avec le sucre semoule. Amalgamer délicatement les deux masses. Introduire l'appareil dans une poche garnie d'une douille lisse n° 9, dresser sur Sylpat en disques de 6 cm de diamètre, puis cuire au four à 145 °C. Laisser refroidir et réserver au sec.

Confection de la nougatine

Dans une casserole, faire fondre le sucre et le glucose sans coloration. Ajouter les amandes effilées et bien mélanger. Incorporer le beurre en petits morceaux. Une fois les éléments liés, les réserver dans un bac. On en utilisera la quantité nécessaire à la recette, de la façon suivante : lisser l'appareil sur une plaque Teflon, à raison de 300 g par plaque de 40 x 60 cm. Cuire au four à 180 °C. Une fois cuite, la nougatine sera détaillée à l'emporte-pièce en disques de 4 cm de diamètre.

Préparation de la mousse au chocolat

Concasser le chocolat. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une crème anglaise en battant les jaunes d'œufs et en les cuisant jusqu'à épaississement avec le lait incorporé à chaud. Hors du feu, incorporer le chocolat concassé, le cacao en poudre et le beurre. Bien mélanger et ajouter, enfin, la gélatine égouttée. Remuer pour la dissoudre.

Monter la crème fleurette, la réserver.

Préparer une meringue italienne en faisant cuire le sucre à 121 °C pour obtenir un sirop. Battre les œufs en neige et y incorporer, tout en battant, le sirop chaud en filet.

À froid, mélanger délicatement les trois masses : crème chocolatée, meringue italienne et crème montée.

Confection de la glace caramel et des garnitures de nougatine

Mélanger le lait avec 200 g de sucre et les jaunes d'œufs.

Préparer à sec un caramel brun avec 300 g de sucre. Déglacer avec la crème fleurette, donner une ébullition. Ajouter ce déglaçage au mélange précédent. Cuire au bain-marie à 84 °C, puis refroidir à 4 °C et laisser maturer une nuit. Turbiner et réserver.



Dans le reste de nougatine, détailler des triangles qui serviront de décor (une plaque de 300 g donnera 20 portions).

Préparation du glaçage au chocolat et de la crème pralinée

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Préparer un glaçage au chocolat en mélangeant dans une casserole l'eau, le sucre, le lait en poudre et le cacao en poudre. Faire cuire 15 minutes en remuant régulièrement. Retirer du feu. Lorsque l'appareil est refroidi, y incorporer les feuilles de gélatine et les dissoudre en remuant. Stocker au frais.

Préparer la crème pralinée en mélangeant les deux ingrédients. Réserver.

Montage du dessert

Le montage se fera à l'envers. Dans un moule de 4,5 cm de hauteur et de 6 cm de diamètre, couler la mousse à mi-hauteur, puis bloquer au froid. Ensuite, détailler le milieu de l'entremets à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Y déposer une pastille de nougatine. Couler une nouvelle couche de mousse au chocolat, et ajouter pour finir un succès noisette. Bloquer au froid.

Une fois le dessert congelé, le démouler, et le glacer avec le glaçage au chocolat tempéré.

Présentation

Laisser l'entremets revenir à température ambiante avant de le servir. Le déposer sur une assiette plate moyenne. Dans l'ouverture pratiquée au sommet, verser un peu de crème pralinée. Décorer de 2 triangles de nougatine sur le côté, et déposer un peu de nougatine broyée sous une quenelle de glace au caramel.



Buisson de chocolat
et de nougatine, glace caramel

Pour des dômes en Flexipan de 6 cm de diamètre

Préparation de la glace au caramel

Mélanger le lait avec 200 g de sucre et les jaunes d'œufs.

Préparer à sec un caramel brun avec 300 g de sucre. Déglacer avec la crème fleurette, donner une ébullition. Ajouter ce déglaçage au mélange précédent. Cuire au bain-marie à 84 °C, puis refroidir à 4 °C et laisser maturer une nuit. Turbiner et réserver.

Préparation du crumble aux noisettes

Le crumble doit être préparé la veille. Réduire les noisettes en poudre. Mélanger la farine, le beurre, le sucre et la poudre de noisettes jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Émietter grossièrement celle-ci et la laisser sécher 24 heures à température ambiante.

Cuire à 170 °C à four ventilé dans des cercles de 6 cm de diamètre jusqu'à coloration. Réserver au sec.

Préparation de la nougatine

Faire fondre ensemble, sans coloration, le glucose, le sucre et le beurre. Ajouter les amandes hachées. Une fois la masse formée, retirer du feu et réserver au réfrigérateur. Cuire la quantité nécessaire sur Sylpat à 180 °C à four ventilé, jusqu'à obtention d'une coloration caramel blond foncé. Réserver au sec.

Préparation du glaçage au lait

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Hacher la couverture lait et la couverture noire.

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le glucose et la crème fleurette. Verser le mélange sur les couvertures hachées et cuire le tout à 106 °C. Laisser tiédir, puis incorporer la gélatine égouttée. Réserver au frais. Ce glaçage s'utilise à 35 °C environ.

Préparation de la crème brûlée au caramel

Préparer un caramel à sec avec 70 g de sucre. Déglacer avec la crème fleurette et réserver.

Mélanger les jaunes d'œufs, 80 g de sucre et le lait, puis incorporer la crème au caramel. Couler en Flexipan. Cuire à 100 °C à four ventilé pendant 40 à 45 minutes. Bloquer au froid.

Préparation de la mousse au chocolat lait

Monter la crème fleurette. Faire fondre la couverture jivara, laisser tiédir. À température ambiante, y incorporer la crème montée.

Ingrédients

La glace au caramel

1,5 litre	de lait
500 g	de sucre
50 cl	de crème fleurette
20	jaunes d'œufs

Le crumble aux noisettes

250 g	de farine
250 g	de beurre
250 g	de sucre semoule
185 g	de noisettes

La nougatine

100 g	de sucre
100 g	de glucose
100 g	de beurre
100 g	d'amandes hachées

Le glaçage au lait

56 cl	d'eau
25 cl	de crème fleurette
100 g	de sucre
150 g	de glucose
250 g	de couverture lait
100 g	de couverture noire
5	feuilles de gélatine

La crème brûlée au caramel

150 g	de sucre
30 cl	de crème fleurette
30 cl	de lait
140 g	de jaunes d'œufs

La mousse au chocolat au lait

200 g	de couverture lait jivara
30 cl	de crème fleurette

La garniture

Noisettes caramélisées (QS)

Sauce caramel (QS) voir p. 77 (caramel liquide)

Montage de l'entremets

Monter en chantilly la crème au chocolat au lait.

Masquer les dômes en Flexipan de mousse au chocolat au lait. Ajouter la crème brûlée au caramel, puis un disque de nougatine, puis le crumble. Finir par la chantilly au lait. Bloquer au froid.

Confection du décor et finition de l'entremets

Démouler le dôme et le réserver au réfrigérateur. Lorsque la mousse s'est assouplie, en parsemer toute la surface de noisettes caramélisées, bloquer au froid.

Poser sur une grille, tempérer le glaçage et en glacer les dômes. Déposer le dôme sur une assiette, accompagner d'une quenelle de glace au caramel et entourer d'un cordon de sauce caramel.






Chocolat
133

Café-chocolat-nougatine-praliné

en feuillet, pignons à la fleur de sel,
glaçage caramel

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le praliné feuilletine

1 KG DE PRALINÉ EN GRAINS
300 G DE COUVERTURE LAIT
300 G DE FEUILLETINE

La mousse au lait

400 G DE COUVERTURE LAIT
60 CL DE CRÈME FLEURETTE

Le glaçage au caramel

200 G DE SUCRE
33 CL DE CRÈME FLEURETTE
130 G DE GLUCOSE
30 G DE BEURRE
100 G DE COUVERTURE LAIT
2 FEUILLES DE GÉLATINE

La nougatine

250 G DE SUCRE
100 G DE GLUCOSE
100 G D'AMANDES HACHÉES

La glace à la nougatine

1 LITRE DE LAIT
10 CL DE CRÈME FLEURETTE
50 G DE LAIT EN POUDRE
50 G DE GLUCOSE
250 G DE SUCRE SEMOULE
8 ŒUFS
65 G DE BEURRE
200 G DE NOUGATINE

Les pignons sablés et salés

1 KG DE PIGNONS DE PIN
200 G DE SUCRE
FLEUR DE SEL (QS)
BEURRE (QS)

Les dentelles au chocolat

450 G DE SUCRE
6 G DE PECTINE
150 G DE BEURRE
150 G DE PÂTE DE CACAO
120 G DE GLUCOSE
24 CL D'EAU
30 G DE CACAO EN POUDRE

La garniture

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ (QS)

Confection du praliné feuilletine

Faire fondre la couverture lait. Mélanger le praliné et la feuilletine, puis incorporer la couverture lait fondue. Abaisser le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1,5 cm d'épaisseur. Laisser figer l'abaisse au réfrigérateur, puis y détailler un carré de 37 cm de côté et le déposer dans le fond du cadre.

Confection de la mousse au lait

Monter la crème fleurette. Faire fondre la couverture lait, la tiédir à température ambiante, puis y incorporer la crème montée. Finir de remplir le cadre avec cet appareil. Lisser, et bloquer au froid.

Confection du glaçage au caramel

Concasser la couverture lait. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition la crème fleurette avec le beurre et le glucose. Faire cuire le sucre à sec de façon à obtenir un caramel. Y verser le mélange crème-beurre-glucose. Cuire le tout à 103 °C, puis retirer du feu. Ajouter alors la couverture lait concassée et les feuilles de gélatine égouttées. Réserver au frais.

Confection de la nougatine

Faire fondre à sec le sucre et le glucose jusqu'à obtention d'un caramel foncé (155 °C). Ajouter les amandes. Verser sur Sylpat, lisser et laisser refroidir.

Confection de la glace à la nougatine

Réunir le lait, la crème, le lait en poudre, le glucose, le sucre semoule, les œufs et le beurre. Les cuire au bain-marie, à 84 °C, puis les refroidir à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner. Ajouter la nougatine broyée, et réserver.

Préparation des pignons sablés

Torréfier les pignons en les faisant colorer au four à 160 °C. Diluer le sucre avec un peu d'eau et porter le tout à ébullition. Y plonger les pignons torréfiés. Lorsque la masse se forme, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé et enrobe complètement les pignons. En fin de cuisson, ajouter le sel et le beurre. Débarrasser sur plaque et réserver. Autant que possible, garder les pignons séparés les uns des autres.



Préparation des feuillets de crème pâtissière

Lisser la crème pâtissière au café et l'étaler sur Sylpat en une fine couche. Laisser sécher 1 heure à température ambiante. Cuire à four ventilé à 170 °C jusqu'à coloration. La cuisson doit être menée juste avant la finition du dessert.

Confection des dentelles au chocolat

Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre, la pectine et le cacao. Ajouter le beurre fondu, le glucose et la pâte de cacao. Délier le mélange avec l'eau et remuer sur feu doux. Cuire doucement jusqu'à ébullition. Réserver au frais. Étaler la pâte sur Sylpat en une fine couche et cuire les dentelles à 170 °C à four ventilé, jusqu'à coloration. Réserver au sec.

Finition et Présentation

Détailler en palets le contenu du cadre et parsemer les palets de pignons sablés. Tempérer le glaçage au caramel et glacer les palets. Disposer un palet sur une grande assiette plate, le couvrir d'une quenelle de glace à la nougatine. Décorer en plantant dans le palet des feuillets de crème pâtissière au café séchée et des dentelles au chocolat.





Panettone au chocolat

et au praliné

Ce panettone est une variante de la recette de base. Nous vous conseillons de vous référer à la page 238 pour en lire l'historique et y étudier le mode de préparation traditionnel. La recette ci-dessous est quasi identique à celle du panettone ancestral, mais toute la farine est utilisée en une fois, lors de la première phase de pétrissage.

Préparation du levain de base

Mixer la pulpe de fruits avec l'eau, puis mélanger avec la farine et pétrir de façon à obtenir une pâte lisse et homogène. Recouvrir le saladier d'un film alimentaire bien tendu et entreposer à l'étuve (26-28 °C). Il faut que cette pâte triple de volume, ce qui prendra environ quarante-huit heures.

Si vous rencontrez des problèmes de fermentation, vous pouvez ajouter 2 g de levure fraîche à ce levain de base. Il est important, pendant toutes les opérations, de travailler sur des plans de travail très propres.

Rafraîchissement du levain

Lorsque le levain a triplé de volume, le rafraîchir en prélevant le cœur, y ajouter son poids en farine et 50 % de son poids en eau (voir quantités indiquées pour le cas présent).

Cette opération de rafraîchissement doit être renouvelée plusieurs fois, cinq ou six fois en moyenne. Le levain est prêt lorsqu'il atteint trois fois son volume initial. L'eau utilisée pour pétrir le levain ne doit pas dépasser 24 °C ; un excès de chaleur provoquerait des levages peu propices pour les diastases du levain.

Premier pétrissage

Dissoudre le sucre dans l'eau pour obtenir un sirop à froid.

Déposer le levain au fond de la cuve, le recouvrir de la totalité de la farine. Pétrir en 1re, puis en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajouter le sirop, continuer de pétrir en 2e et ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Pétrir en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois ; elle doit devenir bien élastique. Quand ce stade est atteint, ajouter les jaunes d'œufs et continuer de pétrir en 2e. La pâte doit être élastique, brillante et soyeuse.

La mettre à pousser à l'étuve à 28-30 °C pendant 10 à 12 heures.

Second pétrissage

Mélanger les deux garnitures de chocolat (fondant et lait) concassées. Dissoudre dans l'eau le sel et le sucre.

Continuer le pétrissage en 2e jusqu'à complet décollement des parois, passer en 1re et verser le sirop tout doucement pour éviter de brûler la pâte. Pétrir à nouveau en 2e et ajouter le miel et le beurre crémé. Poursuivre l'opération, puis ajouter les jaunes d'œufs. Pétrir encore.

Ingrédients

Le levain de base

100 g	de pulpe tamisée de fruits non pelés (pommes, raisin...)
300 g	de farine type 55
10 cl	d'eau

À chaque rafraîchissement du levain (pour 300 g de levain), ajouter :

300 g	de farine
15 cl	d'eau à 24 °C au maximum

Pour le premier pétrissage

2,7 kg	de farine type 55
575 g	de sucre
1 litre	d'eau
575 g	du levain naturel obtenu précédemment
850 g	de beurre
500 g	de jaunes d'œufs

Pour le second pétrissage

40 cl	d'eau
575 g	de sucre
45 g	de sel
10 cl	de vanille liquide
10 cl	d'arôme citron
10 cl	d'arôme orange
200 g	de miel
1,250 kg	de beurre en pommade
500 g	de jaunes d'œufs
300 g	de pâte de noisette
1 kg	de couverture fondante grossièrement concassée
1,5 kg	de couverture lait grossièrement concassée

Le glaçage

500 g	d'amandes brutes
75 g	de farine
1 kg	de sucre glace
75 g	d'huile végétale
	essence d'amande amère (QS)
	blancs d'œufs (QS pour glaçage)

La garniture de finition

- amandes mondées entières (QS)
- sucre en grains n° 6 (QS)

En 1re, ajouter délicatement les garnitures : chocolats concassés et pâte de noisette. Huiler un marbre et y démouler la pâte. Laisser reposer de 1 à 2 heures ; cela vous permettra de voir la fermentation et l'oxygénation du panettone.

Portionnage et dernière poussée

Détailler la pâte en portions selon les moules utilisés

Petit : 180 g

Moyen : 400 g

Grand : 750 g

Bouler la pâte pour lui redonner des forces, la déposer dans les moules à panettone. Faire pousser à nouveau à l'étuve pendant 6 à 8 heures.

Glaçage et cuisson

Pendant ce temps, préparer le glaçage. Broyer les amandes brutes avec le sucre glace en pratiquant plusieurs passages au broyeur. Ajouter ensuite la farine, l'huile, 2 ou 3 gouttes d'essence d'amande amère et les blancs d'œufs.

Sortir les panettones de l'étuve, les glacer avec l'appareil précédent, parsemer d'amandes entières et de sucre en grains.

Cuire à 200 °C à four statique. Le minutage variera selon le poids individuel des panettones :

20 minutes pour 180 g,

30 minutes pour 500 g,

40 minutes pour 750 g.

Une fois les panettones cuits, les sortir et les suspendre toute une nuit la tête en bas (pour fixer les matières grasses). Protéger de film alimentaire. Ils peuvent se conserver plus d'une semaine.



Croustillant au lait

rice krispy, confiture de lait glacée

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
75 g	de glucose atomisé
240 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
65 g	de beurre
8 g	de stabilisateur

La confiture de lait (pour la glace)

200 g	de sucre
20 cl	de crème fleurette
50 g	de chocolat au lait
50 g	de beurre

Le rice krispy

250 g	de praliné noisette
150 g	de riz soufflé
25 g	de beurre
125 g	de couverture jivara

La mousse au lait

600 g	de crème anglaise
1,1 kg	de couverture lait
900 g	de crème fleurette

La sauce caramel

1 litre	de crème fleurette
1 kg	de sucre

La chantilly au lait

600 g	de crème fleurette
400 g	de couverture lait

Garniture

Flocage de couverture lait (au pistolet), dentelles de lait (voir la recette du craquant de caramel, p. 60), nougatine

Le fondant nougatine

300 g	de fondant blanc
200 g	de glucose
200 g	de couverture lait

Cette recette se prépare au moyen de cercles ovoïdes.

Préparation de la glace à la confiture de lait

Porter au bain-marie, à 84 °C, les ingrédients de la glace ; refroidir à 4 °C. Laisser maturer, puis turbiner.
Préparer la confiture de lait : confectionner un caramel avec le sucre. Y incorporer la crème, le chocolat au lait, puis le beurre. Bien mélanger et laisser refroidir. incorporer cette confiture à la glace turbinée, sans trop mélanger. Stocker la glace dans une plaque Koma, puis la détailler au diamètre du moule ovoïde. Réserver au froid.

Préparation de la mousse au lait

Incorporer à la crème anglaise la couverture lait fondue, puis la crème montée. Mouler cet appareil à hauteur dans les cercles ovoïdes, puis bloquer au froid.

Une fois la crème bien prise, évider le centre à l'aide d'un emporte-pièce, remettre au froid, laisser prendre, puis pulvériser de couverture lait au pistolet.

Confection de la base de l'entremets (le rice krispy)

Faire fondre la couverture lait. Y mélanger le praliné et le beurre fondu. Ajouter le riz soufflé. Tapisser un cadre de ce mélange, lisser à l'aide d'un rouleau et réserver au froid. Portionner à l'aide des cercles ovoïdes au moment du montage.

Confection du jus au caramel

Préparer un caramel avec le sucre et le détendre avec la crème fleurette chaude. Laisser refroidir.

Préparation de la garniture (chantilly au lait, nougatine)

Porter à ébullition la crème avec la couverture lait. Bien laisser refroidir et réserver au froid. Il faut monter la crème au dernier moment.

Préparer une nougatine : mélanger le sucre et le glucose, puis ajouter le beurre et enfin les amandes hachées. Cuire au four à 180° C, laisser durcir et concasser finement. Au dernier moment, monter la chantilly.

Confection du fondant nougatine

Cuire ensemble le fondant blanc et le glucose à 150 °C ; hors du feu, ajouter la couverture lait concassée finement. Réserver sur Sylpat ; à froid, réduire en poudre à l'aide d'un robot. Tamiser sur Sylpat et cuire au four à 175 °C. Pour un travail plus net, il est possible de chablonner. Laisser cristalliser et réserver au sec.



Finition et *Montage*

Sur l'assiette, déposer l'entremets sur le côté, composé de la façon suivante : le rice krispy à la base, surmonté de la glace à la confiture de lait moulée. Couvrir de la mousse au lait moulée, verser la sauce caramel dans la cavité, déposer sur le dessus une quenelle de chantilly parsemée de nougatine. Décorer d'une dentelle de lait. Versez le jus au caramel à côté de l'entremets.



Tarte au chocolat

vanille-café, garniture aux parfums de cacao

Pour 10 personnes

Confection de la crème brûlée

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Porter à ébullition le lait avec la crème. Ajouter le café chaud. Verser le tout sur le mélange jaunes-sucre en remuant bien. Couler cet appareil en moule Flexipan. Cuire à 100 °C à four ventilé pendant 40 à 45 minutes. Réserver au froid.

Confection de la glace vanille

Mélanger le lait entier, la crème fleurette, les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille fendue en deux et grattée. Cuire au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Laisser maturer, retirer la vanille, puis turbiner. Réserver au congélateur.

Confection de la tuile dentelle au chocolat au lait

Concasser la couverture lait. Mélanger le fondant et le glucose et les cuire à 150 °C. Hors du feu, incorporer la couverture concassée. Couler sur Sylpat, laisser refroidir. Mixer au Thermomix et tamiser sur Sylpat. Cuire à 180 °C, à four ventilé, jusqu'à coloration. Laisser cristalliser sur marbre et réserver au sec.

Confection de la dentelle chocolat

Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre, la pectine et le cacao en poudre. Incorporer le beurre fondu, le glucose et la pâte de cacao. Délier le mélange avec l'eau et remuer sur feu doux. Cuire doucement jusqu'à ébullition. Réserver au frais.

Étaler la pâte sur Sylpat en une fine couche et cuire les dentelles à 170 °C à four ventilé, jusqu'à coloration. Réserver au sec.

Confection des tartelettes

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm d'épaisseur. En foncer des moules à tartelettes beurrés de 10 cm de diamètre. Piquer la pâte à la fourchette.

Concasser la couverture noire. Porter la crème à ébullition ; la verser sur le chocolat concassé. Mélanger le lait avec l'œuf, l'incorporer à la couverture fondue.

Cuire les fonds de pâte 15 minutes au four à 200 °C, puis les remplir de la garniture et les remettre au four à 200 °C. Éteindre le four et y laisser les tartelettes jusqu'à ce que l'appareil soit figé. Refroidir sur grille.

Préparation de la garniture

Lisser la crème pâtissière au chocolat et l'étaler sur Sylpat en une fine couche. Laisser sécher 1 heure à température ambiante. Juste avant la finition du dessert, cuire à four ventilé à 180 °C, jusqu'à coloration.

Dessert à l'assiette

Ingrédients

La crème brûlée au café

25 cl	de lait
25 cl	de crème
60 g	de sucre
150 g	de jaunes d'œufs
1	café espresso (2 cl)

La glace vanille

1,5 litre	de lait entier
50 cl	de crème fleurette
15	jaunes d'œufs
300 g	de sucre
3	gousses de vanille

La tuile dentelle au chocolat au lait

300 g	de fondant
200 g	de glucose
200 g	de couverture lait

La dentelle chocolat

150 g	de sucre
2,5 g	de pectine
50 g	de beurre
50 g	de pâte de cacao
10 g	de cacao en poudre
40 g	de glucose
8 cl	d'eau

Les tartelettes

	pâte sucrée (voir recette du pas-à-pas, p. 508)
150 g	de couverture noire
20 cl	de crème fleurette
10 cl	de lait
1	œuf entier

La garniture

	crème pâtissière au chocolat (QS)
	cacao en poudre (QS)

Montage et Présentation

Démouler la tartelette sur une assiette plate. Déposer un disque de crème brûlée dans la tartelette. Y déposer une quenelle de glace vanille. Piquer celle-ci de crème pâtissière séchée, de dentelles de chocolat et de tuiles au chocolat au lait. Poudrer de cacao.







Crousti-fondant au lait et à la noisette

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace noisette

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
50 g	de poudre de lait
50 g	de glucose
250 g	de sucre semoule
60 g	de beurre
100 g	de praliné
125 g	de noisettes caramélisées

La mousse au chocolat au lait

600 g	de crème anglaise (voir ci-dessous)
1,1 kg	de couverture lait Jivara
90 cl	de crème fleurette

crème anglaise :

25 cl	de lait
25 cl	de crème fleurette
50 g	de sucre
100 g	de jaunes d'œufs

La nougatine

200 g	de beurre
200 g	de sucre semoule
200 g	de glucose
100 g	de noisettes hachées

Le crumble aux noisettes

500 g	de farine
500 g	de beurre
500 g	de sucre semoule
375 g	de noisettes

Le glaçage au lait

150 g	de crème fleurette
450 g	de nappage neutre*
11 cl	d'eau
350 g	de couverture lait
125 g	de praliné

**La base du nappage neutre se compose de 175 g de sucre, 100 g de glucose, 1,5 g d'acide citrique, 20 cl d'eau, 25 g de sucre et 10 g de pectine.*

La garniture

noisettes caramélisées (QS)

dentelles de crème pâtissière pralinée (voir p. 134-136 pour la fabrication)

Confection de la glace noisette

Porter à 84 °C, au bain-marie, les ingrédients suivants réunis : lait, crème fleurette, poudre de lait, glucose, sucre, beurre et praliné. Laisser refroidir à 4 °C, laisser maturer et turbiner. Une fois la glace turbinée, y incorporer les noisettes caramélisées et concassées.

Préparation de la mousse au chocolat au lait

Cette mousse sera façonnée dans des dômes en Flexipan.

D'abord, monter la crème fleurette et concasser le chocolat.

Préparer la crème anglaise en battant les jaunes et le sucre puis en y incorporant le lait et la crème ébouillantés. Cuire jusqu'à épaississement.

Ajouter, à chaud, le chocolat concassé à la crème anglaise. À froid, incorporer délicatement la crème montée.

Masquer les moules en Flexipan de cette mousse en y ménageant une cavité. Bloquer au froid.

Préparation de la nougatine

Faire fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule, les noisettes concassées, puis le beurre en morceaux. Lorsque les ingrédients forment une seule masse, stocker le tout en barquettes. Utiliser selon besoin.

La nougatine sera cuite au four sous forme de dentelles, peu avant le montage du dessert ; on donnera à ces dentelles la forme désirée à la sortie du four. Réserver au sec.

Confection du crumble

Concasser légèrement les noisettes. Mélanger à la feuille, au batteur, les ingrédients du crumble ainsi que les noisettes concassées. Émietter l'appareil et le laisser sécher pendant une journée sur une plaque à température ambiante, puis le cuire au four à 170 °C jusqu'à coloration.

Préparation du glaçage

Détendre le nappage neutre avec un peu d'eau.

Faire fondre le chocolat. Y incorporer la crème fleurette et le praliné, comme pour obtenir une ganache. Incorporer le nappage neutre détendu. Mixer l'ensemble afin d'obtenir un appareil lisse et homogène.



Montage de l'entremets

Le montage se fait en plusieurs étapes.

Sortir du froid les dômes garnis de mousse au chocolat au lait, et remplir la cavité de glace au praliné turbinée. Bloquer au froid.

Démouler l'entremets, puis le glacer avec le glaçage au praliné. Entreposer dans une vitrine à glace.

Présentation

Sur une assiette carrée, monter le crumble dans un cercle. Poser dessus, au dernier moment, le crousti-fondant ; décorer d'une tuile de crème pâtissière et de noisettes enrobées de caramel.



Damier de chocolat noir et au lait

amandes sablées, glace aux noisettes grillées

Pour 10 personnes

Préparation des amandes sablées

Torréfier les amandes au four à 160 °C. Porter le sirop à 117 °C. Y verser les amandes torréfiées. Une fois la masse formée, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé et enrobe complètement les amandes. Débarrasser sur Sylpat en séparant les amandes les unes des autres. Réserver.

Confection de la glace noisette

Réunir le lait, la crème, le lait en poudre, le glucose, le sucre, les jaunes d'œufs, le beurre, le stabilisateur et la pâte de noisette. Porter le tout à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner.

Concasser grossièrement des amandes sablées. Les ajouter à la glace lors de l'extraction de la turbine. Réserver au froid.

Confection du biscuit joconde

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs et les œufs entiers.

Dans la cuve du batteur, mettre la poudre d'amandes et le sucre glace, verser la moitié des œufs et faire monter au fouet pendant 8 minutes. Ajouter le restant des œufs en deux fois et battre encore 8 minutes. Verser un peu de cet appareil dans le beurre fondu et fouetter. Monter les blancs avec le sucre semoule et verser sur la première préparation. Incorporer la farine et le cacao en poudre tamisés, mélanger délicatement. Étaler sur plaque et cuire au four à 220 °C.

Confection de la mousse au chocolat noir

Concasser le chocolat noir le plus finement possible et le faire fondre au bain-marie.

Préparer une pâte à bombe en battant les jaunes d'œufs au batteur. Cuire le sirop à 121 °C et le verser en filet sur les jaunes, sans cesser de battre, jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume. Le refroidir au batteur.

Monter la crème fleurette sans trop la serrer. En incorporer la moitié au chocolat fondu et l'autre moitié à la pâte à bombe, puis réunir les deux masses. La mousse obtenue doit être onctueuse.

Ingrédients

Les amandes sablées

200 g	d'amandes brutes
10 cl	de sirop à 30 °Baumé

La glace noisette

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
50 g	de glucose atomisé
250 g	de sucre semoule
8	jaunes d'œufs
75 g	de beurre
9 g	de stabilisateur
140 g	de pâte de noisette

Le biscuit joconde au chocolat

250 g	d'œufs
180 g	de poudre d'amandes
200 g	de sucre glace
55 g	de cacao en poudre
45 g	de farine T45
45 g	de beurre
175 g	de blancs d'œufs
30 g	de sucre semoule

La mousse au chocolat noir

100 g	de jaunes d'œufs
10 cl	de sirop à 30 °Baumé
650 g	de chocolat noir
1,8 litre	de crème fleurette

La mousse au chocolat au lait

100 g	de jaunes d'œufs
10 cl	de sirop à 30 °Baumé
650 g	de chocolat au lait
1,8 litre	de crème fleurette

La garniture

couverture noire (QS)
couverture au lait (QS)
liqueur amaretto (QS)

Confection de la mousse au chocolat au lait

Concasser le chocolat au lait et le faire fondre au bain-marie.

Préparer une pâte à bombe en battant les jaunes d'œufs au batteur. Cuire le sirop à 121 °C et le verser en filet sur les jaunes, sans cesser de battre, jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume et soit juste tiède. Finir de le refroidir au batteur.

Monter la crème fleurette sans trop la serrer. En incorporer la moitié au chocolat fondu et l'autre moitié à la pâte à bombe, puis réunir les deux masses. La mousse obtenue doit être onctueuse.

Montage

Détailler le biscuit en carrés de 6 cm de côté. Les puncher avec de l'amaretto. Les déposer dans des moules carrés de 6 cm de côté. Couvrir à moitié de mousse au chocolat au lait, puis de mousse au chocolat noir. Lisser et bloquer au froid.

Finition

Tempérer du chocolat fondant et du chocolat noir. Les lisser sur Rhodoïd. Les détailler en carrés de 2 cm de côté et en pastilles de 1 cm de diamètre.

Démouler les entremets. Chemiser de couverture noire tempérée des Rhodoïds dont la longueur et la hauteur soient équivalentes au tour et à la hauteur des moules. En entourer les entremets. Faire prendre au froid en laissant le Rhodoïd en place pour conserver un aspect brillant.

Présentation

Retirer le Rhodoïd, déposer sur la surface de l'entremets des carrés de chocolat au lait et de chocolat noir en les disposant de façon à obtenir un damier.

Déposer l'entremets sur une assiette plate. Ajouter une quenelle de glace noisette.

Décorer de pastilles de chocolat noir et de chocolat au lait.





Hérisson de chocolat

aux amandes de Provence caramélisées

Pour 4 personnes

Ingrédients

La mousse au chocolat

12 cl de lait
2 jaunes d'œufs
60 g de chocolat noir amer
15 g de beurre
30 g de cacao
50 g de crème fleurette
1 blanc d'œuf
25 g de sucre
1 feuille de gélatine

Le praliné feuilletine

60 g de praliné
30 g de pailleté feuilletine
15 g de chocolat au lait

Les amandes de Polignac

200 g d'amandes effilées
50 g de sirop à 30 °Baumé

La sauce chocolat

50 cl d'eau
200 g de cacao
150 g de sucre
200 g de crème double

Le glaçage chocolat

La ganache

10 cl de crème fleurette
100 g de chocolat

La sauce profiteroles

10 cl d'eau
70 g de sucre
30 g de cacao en poudre
3 cl de crème fleurette

Pour cette recette, vous devrez employer quatre moules en forme de hérisson.

Confection de la mousse au chocolat

Concasser le chocolat. Battre les jaunes d'œufs. Porter le lait à ébullition et le verser progressivement sur les jaunes d'œufs battus. Cuire ce mélange jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise, et passer au chinois. Ajouter aussitôt le chocolat concassé, le beurre et le cacao en poudre. Fouetter ce mélange.

Monter la crème en chantilly. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Préparer une meringue italienne : cuire le sucre à 121 °C. Monter les blancs d'œufs au batteur et y verser le sirop chaud en filet sans cesser de battre. Continuer de battre jusqu'à refroidissement.

Égoutter la gélatine et l'incorporer à la crème anglaise chocolatée tiédie. Incorporer délicatement la meringue, puis la chantilly.

Confection du praliné feuilletine

Faire fondre le chocolat au lait. Mélanger le pailleté feuilletine et le praliné, puis ajouter le chocolat fondu. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 1 cm d'épaisseur. Bloquer au froid, puis détailler à une dimension légèrement inférieure à celle des moules. Réserver.

Confection du glaçage

Concasser le chocolat. Porter la crème à ébullition, puis la verser sur le chocolat concassé et bien mélanger pour obtenir une ganache.

Préparer la sauce profiteroles en faisant bouillir l'eau, le sucre et le cacao en poudre, puis en ajoutant la crème. Mélanger les deux appareils.

Montage des hérissons

Mouler la mousse au chocolat à mi-hauteur des moules. Ajouter le pailleté, et garnir de mousse au chocolat au ras du moule. Bloquer au froid.

Confection de la sauce et des amandes caramélisées

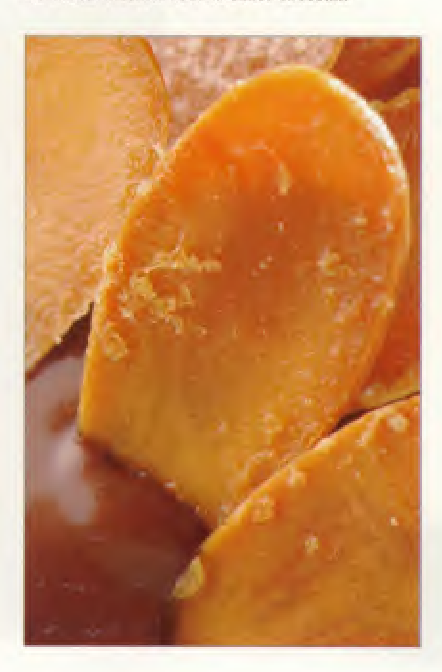
Porter à ébullition l'eau, le sucre et le cacao. Ajouter la crème double et porter de nouveau à ébullition. Réserver au chaud.

Mélanger le sirop et les amandes. Étaler les amandes une par une sur une plaque antiadhésive ou sur Sylpat, les passer à four doux jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et caramélisées. À la sortie du four, laisser refroidir et réserver au sec.

Finition et Dressage

Démouler les hérissons et les poser sur une grille. Tempérer le glaçage et en napper les hérissons. Bien laisser égoutter.

Déposer les hérissons sur les assiettes et les piquer d'amandes caramélisées. Poudrer légèrement de cacao et servir avec la sauce chocolat.





Mousseux au chocolat

au **rhum** et au **coco râpé**

Pour 10 personnes

Ingrédients

La crème anglaise de base

50 cl	de lait
50 cl	de crème fleurette
100 g	de sucre
200 g	de jaunes d'œufs

La crème au chocolat au lait

600 g	de crème anglaise (ingrédients ci-dessus)
90 cl	de crème fleurette
1,1 kg	de couverture Jivara

La mousse au rhum

380 g	de crème anglaise (ingrédients ci-dessus)
8 g	de gélatine
70 g	de très vieux rhum
38 cl	de crème fleurette

La tuile aux raisins

100 g	de beurre
50 g	de glucose
2,5 g	de pectine
5 cl	d'eau
	raisins secs macérés dans le rhum (QS)

La dacquoise au coco

410 g	de noix de coco râpée
410 g	de sucre glace
50 cl	de blancs d'œufs
110 g	de sucre

La garniture

Noix de coco fraîche râpée
Sirop à 30 °Baumé (QS)
Jus vanillé (QS, voir p. 240)

Confection de la crème anglaise de base

Porter le lait et la crème à ébullition et réserver. Battre les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Verser le lait et la crème chauds sur le mélange œufs-sucre. Cuire à 84 °C au bain-marie. Laisser refroidir.

Confection de la mousse au rhum

Faire tremper les feuilles de gélatine quelques instants pour les ramollir. Faire fondre au bain-marie la gélatine égouttée dans le rhum.

Prendre 380 g de crème anglaise et y incorporer le mélange rhum-gélatine fondue. Bien mélanger.

Monter la crème fleurette. L'incorporer à la préparation. Plaquer le tout entre deux règles. Laisser prendre au frais.

Confection de la crème au chocolat

Concasser la couverture Jivara, l'incorporer à la crème anglaise de base, soit 600 g, puis ajouter la crème fleurette montée.

Confection de la dacquoise au coco

Mélanger le coco râpé et le sucre glace. Monter les blancs d'œufs au batteur, en y versant peu à peu le sucre. Incorporer délicatement le mélange coco-sucre. Étaler cet appareil sur une plaque de 40 cm x 60 cm couverte de papier sulfurisé. Lisser, et cuire 10 minutes au four à 190 °C. Laisser refroidir.

Montage du mousseux

Tapisser de crème au chocolat les parois d'un moule pyramide de 6 cm x 6 cm x 6 cm. Détailler la mousse au rhum en carrés de 4 cm de côté. Glisser un pavé à l'intérieur du moule pyramide. Finir de couvrir de crème au chocolat.

Tailler la dacquoise en carrés de 6 cm de côté. Poser un carré sur la crème au chocolat. Bloquer au frais.

Confection de la tuile aux raisins

Faire fondre le beurre et le glucose. Ajouter le sucre et la pectine, mélanger, laisser cuire à 85 °C. En fin de cuisson, allonger le mélange avec l'eau.

Étaler sur plaque antiadhésive. Cuire au four à 170 °C, jusqu'à coloration.

À la sortie du four, parsemer de raisins macérés au rhum. Détailler la plaque en triangles de 8 cm de côté et emporter au centre de chaque triangle un cercle de 3 cm de diamètre afin de déposer la tuile sur la pyramide en laissant apparent le sommet de cette dernière.

Préparation de la garniture

Humecter la noix de coco avec le sirop à 30° Baumé. Étaler ce mélange sur une plaque garnie d'un Sylpat. Caraméliser à 180 °C à four ventilé. Réserver au sec.

Présentation

Disposer au milieu de l'assiette un peu de noix de coco caramélisée.

Démouler la pyramide sur une moitié de la noix de coco. Coiffer la pyramide de la tuile aux raisins. Entourer d'un cordon de jus vanillé.





Coupe café-chocolat

tasse de chocolat fort,
brioche rôtie

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace au café

1 litre de lait
30 cl de crème fleurette
40 g de lait en poudre
80 g de glucose atomisé
200 g de sucre
8 jaunes d'œufs
80 g de beurre
9 g de stabilisateur à glace
30 g d'extrait de café

Le sorbet au chocolat

1 litre de lait
200 g de sucre semoule
200 g de chocolat Guanaja à 70 % de cacao
200 g de cacao en poudre

Le granité au café

1 litre de café espresso
150 g de sucre

Le chocolat fort

50 cl de lait
5 cl de crème fleurette
100 g de cacao en poudre
85 g de chocolat Guanaja à 70 % de cacao

Le milk-shake

20 cl de lait
20 cl de crème
200 g de glace pilée

La brioche mousseline

voir p. 490, recette de la brioche

La garniture

barres de chocolat fondant pour la brioche (QS)
cacao en poudre (QS)

Présentation

Détailler la brioche en tranches, la clouter de chocolat et la faire griller.

Garnir de sorbet chocolat, à mi-hauteur, un grand verre pyramide en ménageant une cavité au creux du sorbet. Remplir celle-ci de granité au café, puis couvrir de glace au café à 1 cm du bord, et terminer par l'ajout de la mousse de milk-shake. Saupoudrer de cacao en poudre.

Accompagner la coupe d'une tasse de chocolat chaud et d'une tranche de brioche grillée chaude. Servir sans attendre.

Confection de la glace, du sorbet et du granité

Confectionner une glace au café : réunir les ingrédients et les cuire à 84 °C au bain-marie. Refroidir la masse à 4 °C, laisser maturer 24 heures puis turbiner et réserver.

Pour obtenir le sorbet au chocolat, concasser le chocolat, faire bouillir le lait avec le sucre puis ajouter le chocolat concassé et le cacao. Redonner juste une ébullition, refroidir à 4 °C, maturer et turbiner.

Pour obtenir le granité au café, mélanger à froid le café et le sucre. Bloquer au congélateur dans un bac rectangulaire. Le granité sera gratté à la fourchette pour être servi en paillettes.

Préparation du chocolat fort

Concasser le chocolat et le réunir avec tous les autres ingrédients. Porter le tout à ébullition puis cuire très lentement, sur feu très doux, jusqu'à obtention d'un appareil crémeux et onctueux.

Préparation du milk-shake

Cette préparation se fait au dernier moment, juste avant l'envoi.

Réunir dans le bol d'un mixeur le lait, la crème et la glace pilée, broyer fortement afin d'obtenir un mélange bien émulsionné, et réserver au réfrigérateur.





Buisson chocolat-praliné

Pour 2 dômes de 15 cm de diamètre

Ingrédients

La mousse au lait

365 G DE COUVERTURE LAIT
30 CL DE CRÈME FLEURETTE
200 G DE CRÈME ANGLAISE (VOIR CI-DESSOUS)

La crème anglaise de base

12,5 CL DE LAIT
12,5 CL DE CRÈME FLEURETTE
25 G DE SUCRE
50 G DE JAUNES D'ŒUFS

Le crumble

250 G DE BEURRE EN POMMADE
250 G DE FARINE
250 G DE SUCRE
185 G DE POUDRE DE NOISETTE

La mousse au caramel

250 G DE SUCRE
42 CL DE CRÈME FLEURETTE
165 G DE GLUCOSE
40 G DE BEURRE

La pâte à bombe

60 G DE SUCRE
25 G DE GLUCOSE
7,5 CL D'EAU
180 G DE JAUNES D'ŒUFS

Le glaçage au lait

56 CL D'EAU
100 G DE SUCRE
150 G DE GLUCOSE
25 CL DE CRÈME FLEURETTE
250 G DE COUVERTURE LAIT
100 G DE COUVERTURE IVOIRE
2 FEUILLES DE GÉLATINE

Le praliné feuilletine

300 G DE FEUILLETINE
800 G DE PRALINÉ
250 G DE COUVERTURE LAIT

La garniture

700 G DE COUVERTURE NOIRE
700 G DE COUVERTURE LAIT
DISQUES DE COUVERTURE LAIT POUR LE MONTAGE (QS)

Confection du crumble

Mélanger le beurre en pommade, le sucre, la farine et la poudre de noisette afin d'obtenir une pâte homogène. Émietter sur plaque et laisser sécher pendant 24 heures à température ambiante, puis mouler le crumble dans des cercles de 14 cm de diamètre. Cuire 20 minutes à 165 °C. Laisser refroidir et réserver.

Confection du glaçage au lait

Hacher la couverture lait. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le glucose et la crème fleurette. Verser le mélange sur la couverture hachée et cuire le tout à 106 °C. Laisser tiédir le mélange, puis incorporer les feuilles de gélatine ramollies. Réserver au frais.

Confection du praliné feuilletine

Faire fondre la couverture lait. Mélanger le praliné et la feuilletine, puis incorporer la couverture lait fondue. Déposer le mélange sur une feuille de papier, recouvrir d'une seconde feuille, égaliser la surface au rouleau à 1 cm d'épaisseur et bloquer au froid. Une fois refroidi, le praliné sera détaillé en disques de 10 cm et de 8 cm de diamètre.

Confection de la mousse au lait

Faire fondre la couverture lait. Préparer une crème anglaise de base en fouettant les jaunes d'œufs avec le sucre, puis en y incorporant le lait et la crème fleurette ébouillantés. Cuire jusqu'à épaississement, et verser à chaud sur la couverture lait hachée. Monter la crème et en incorporer une partie à cet appareil tempéré. Mélanger, puis incorporer le reste de crème montée. Chemiser les dômes de mousse au lait, laisser prendre au réfrigérateur.

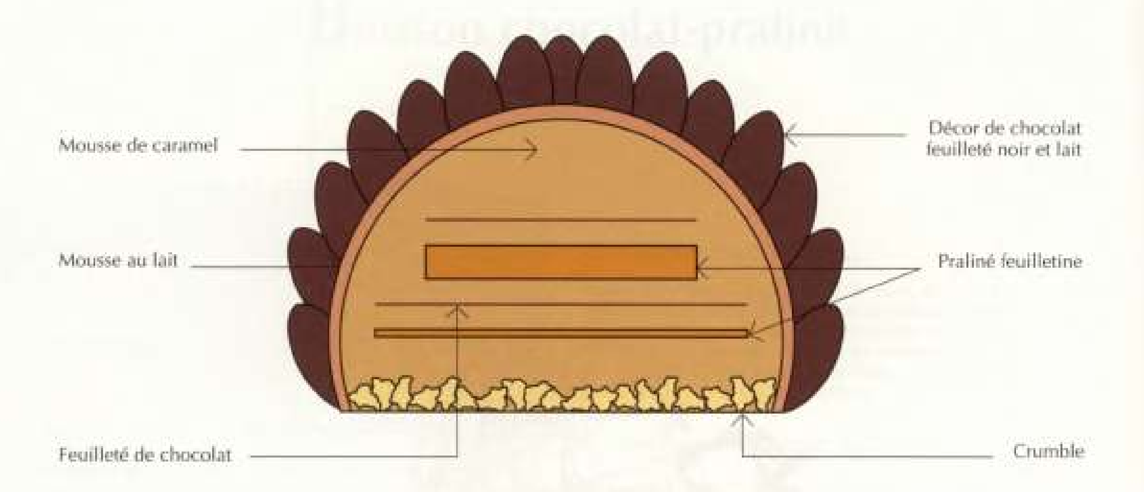
Confection de la mousse au caramel

Porter à ébullition la crème et le glucose.

Cuire le sucre à sec afin d'obtenir un caramel. Lorsque celui-ci a la couleur voulue, le retirer du feu et le décuire avec le mélange crème-glucose bouillant. Réduire le tout sur le feu pour l'épaissir légèrement (102 °C). Incorporer le beurre et passer au chinois.

Préparer la pâte à bombe : battre les jaunes d'œufs au batteur, et cuire le sucre et le glucose avec l'eau pour confectionner un sirop. Ajouter celui-ci en filet aux jaunes dans le batteur et bien monter l'ensemble. Laisser refroidir, puis mélanger les deux masses à froid.





Montage de l'entremets

Sortir du froid les dômes chemisés de mousse au lait. Y déposer une couche de mousse au caramel. Ensuite, par couches successives, alterner couche de mousse au caramel, disque de couverture lait, disque de praliné feuilletine. Terminer en disposant le palet de crumble. Stocker au froid.

Confection du décor et finition de l'entremets

Tabler les deux couvertures, puis, à l'aide d'une spatule, confectionner sur Rhodoïd des feuilles couchées et, à l'aide d'un cornet, un décor grillagé. Laisser durcir.

Glacer l'entremets avec le glaçage au lait tempéré, avant de planter les feuillets de chocolat et le décor grillagé de façon harmonieuse.




Chocolat
161

Tasse de chocolat fort

croûtons de brioche dorée, crème peu fouettée, sauce chocolat

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sorbet au chocolat

- 1 litre de lait entier
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de couverture caraïbe
- 200 g de cacao en poudre

La sauce chocolat

- 1 litre de lait entier
- 10 cl de crème fleurette
- 170 g de cacao en poudre
- 170 g de couverture caraïbe

Le biscuit au chocolat sans farine

- 500 g de couverture extra-bitter
- 425 g de beurre en pommade
- 30 g de cacao en poudre
- 500 g de sucre semoule
- 3 œufs entiers
- 3 blancs d'œufs

Les croûtons

- brioche (QS)
- cassonade (QS)
- beurre (QS)

La crème vanillée

- 50 cl de crème fleurette
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille

La garniture

- copeaux de chocolat noir (QS)
- feuilles d'or (QS)

Préparation du sorbet au chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait avec la crème et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, et bloquer en Pacojet.

Préparation de la sauce chocolat

Hacher la couverture caraïbe. Porter à ébullition le lait et la crème, et, hors du feu, verser le tout sur la couverture hachée et la poudre de cacao. Bien mélanger, passer au chinois et réserver.

Confection du biscuit au chocolat

Faire fondre la couverture extra-bitter.

Mélanger le beurre en pommade et le cacao en poudre. Blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Incorporer au chocolat fondu le mélange beurre-cacao, puis incorporer ce dernier mélange aux jaunes d'œufs montés.

Monter les blancs d'œufs en neige, puis mélanger délicatement les deux masses. Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille unie, et pocher l'appareil sur une plaque en disques à la dimension de l'assiette creuse de service. Cuire 15 minutes à four ventilé, laisser refroidir et réserver au sec sous film alimentaire.

Préparation de la crème

Fendre et gratter la gousse de vanille ; ajouter les graines à la crème. Monter celle-ci au fouet avec le sucre, réserver au frais.

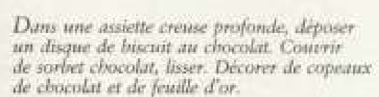
Confection des croûtons

Découper la brioche en dés réguliers. Faites-les dorer dans un beurre noisette, puis caraméliser avec la cassonade. Réserver au sec.





Montage et Présentation



Dans une assiette creuse profonde, déposer un disque de biscuit au chocolat. Couvrir de sorbet chocolat, lisser. Décorer de copeaux de chocolat et de feuille d'or.

Présenter l'assiette creuse sur une grande assiette plate, dresser à part un petit pot de crème montée, un autre pot de sauce chocolat chaude et les croûtons dans un troisième pot.



Chocolats chauds

Pour 6 personnes

Classique

Épais et parfumés, ces chocolats sont un véritable trésor de gourmandise. La vogue du chocolat chaud dure depuis le XVIIe siècle, époque où les dames de la noblesse espagnole ne pouvaient s'en passer, au point de s'en faire servir à la messe. Jusqu'à ce qu'il fût partiellement détrôné par le café, au XVIIIe siècle, le chocolat fut le breuvage des gens de goût. Les surfeurs du Pays basque en ont fait leur boisson favorite, les jours de grand froid, car il est aussi délicieux que reconstituant.

On lui adjoint volontiers de la vanille, l'aromate le plus répandu. Au Mexique, on l'aromatise plutôt de cannelle. Les Aztèques, qui le firent connaître aux Espagnols, y ajoutaient, outre la vanille, du piment, du rocou, du poivre, de l'ambre gris...

En refroidissant, la préparation épaissit, compte tenu de la quantité de chocolat utilisée. La cuisson prolongée produit un chocolat encore plus épais, comme on l'aimait autrefois. Dans les couvents et les cuisines du temps passé, on laissait le chocolat reposer sur un coin tiède du fourneau pendant des nuits entières pour le consommer le matin suivant.

Si vous désirez obtenir un chocolat plus coulant, il suffit de diminuer la quantité de chocolat.

Ingrédients

Chocolat à la vanille

1 LITRE DE LAIT ENTIER
10 CL DE CRÈME LIQUIDE
370 G DE COUVERTURE NOIRE À 56 %
2 GOUSSES DE VANILLE

Faire bouillir le lait avec la crème et les gousses de vanille fendues et grattées. Retirer du feu et faire infuser jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

Concasser la couverture noire.

Retirer les gousses de vanille et verser le liquide tiède sur le chocolat. Mélanger.

Pour servir, faire chauffer tout doucement le chocolat au bain-marie.

Chocolat brésilien

1 LITRE DE LAIT ENTIER
10 CL DE CRÈME LIQUIDE
370 G DE COUVERTURE NOIRE À 56 %
120 G DE CAFÉ EN GRAINS

Concasser les grains de café. Porter à ébullition le lait entier avec la crème. Retirer du feu. Faire infuser les grains de café dans le liquide, jusqu'à ce qu'il soit tiède.

Concasser la couverture noire.

Filtrer, puis verser le liquide tiède sur le chocolat. Mélanger.

Pour servir, faire chauffer tout doucement le chocolat au bain-marie.

Chocolat au coco

50 CL DE LAIT ENTIER
50 CL DE LAIT DE COCO
10 CL DE CRÈME FLEURETTE
400 G DE COUVERTURE LAIT
100 G DE NOIX DE COCO RÂPÉE

Porter à ébullition le lait entier avec le lait de coco et la crème. Retirer du feu. Faire infuser la noix de coco râpée dans le liquide, jusqu'à ce qu'il soit tiède.

Concasser la couverture lait.

Filtrer, puis verser le liquide tiède sur le chocolat. Mélanger.

Pour servir, faire chauffer tout doucement le chocolat au bain-marie.



Bonbons de chocolat

Conseils de fabrication pour les bonbons

Les ganaches : leur élaboration nécessite quelques tours de main.

Premièrement, vous devez hacher votre chocolat le plus finement possible ; si vous l'achetez en callets (pastilles de 2 g environ) ou en pistoles, la fusion sera plus facile. Vous pourrez ainsi éviter, lors de l'émulsion, de trop travailler la masse.

Lorsque vous versez le liquide chaud sur votre masse de chocolat, laissez le tout reposer quelques minutes : cela unifiera les températures. Ensuite, émulsionnez la masse à l'aide d'une Maryse, en débutant par le centre. Mélangez doucement et de façon régulière. La ganache est prête lorsque le liquide est complètement incorporé. Elle doit être brillante, lisse, avec un peu de tenue.

Contrôlez bien sa température, entre 35 °C et 40 °C ; et ajoutez le beurre (si la recette en contient) par petites quantités tout en mélangeant. Coulez la ganache en cadre et réservez-la entre 12 °C et 15 °C.

L'enrobage : cette opération a pour objectif d'apporter une couche de croquant qui mettra en valeur l'intérieur, mais aussi le protégera. Veillez à préparer vos ganaches 24 heures avant de les enrober afin que le beurre de cacao qu'elles contiennent soit parfaitement cristallisé.

Avant la découpe, on pratique un préenrobage qui consiste à recouvrir une des faces des bonbons qui servent de base d'une fine couche de chocolat tempéré, afin de pouvoir enrober ceux-ci en évitant que la fourchette n'y adhère et ne laisse des marques dans la ganache.

Après la cristallisation vient la découpe. Une fois cette opération minutieuse accomplie, veillez à bien détacher les bonbons les uns des autres afin que les côtés sèchent également, ce qui permettra une adhésion parfaite du chocolat sur toutes les faces. L'enrobage doit se pratiquer sur des intérieurs dont la température est comprise entre 24 °C et 28 °C, afin d'éviter tout choc thermique pouvant entraîner un blanchiment prématuré et une cristallisation trop rapide. Le respect de cette température vous permettra aussi de travailler plus aisément sur les éléments de décoration.

Le praliné : c'est une masse onctueuse, très aromatique, obtenue par broyages successifs d'un mélange de fruits secs et de sucre caramélisé. Sous l'effet du broyage, les fruits rejettent leur matière grasse, laquelle, transformée en huile par l'échauffement, s'amalgame au caramel et lie le tout en pâte. Il est possible de trouver de la pâte pralinée à base de fruits émondés ou non, ou uniquement à base de noisettes ou d'amandes ; elle peut aussi résulter d'un mélange de fruits (amandes et noisettes, noisettes et cacahuètes, compositions de noix, de noisettes, d'amandes...) ou de l'utilisation d'un caramel plus ou moins blond ou foncé. Soyez donc attentif lors de vos achats, car la gamme est assez étendue, tant pour les saveurs que pour les couleurs.



Bonbons au café

Pour 3 kg de bonbons environ

Ingrédients

- 1,1 kg de crème fleurette
- 150 g de Trimoline
- 1,4 kg de chocolat de couverture à 56 % de cacao
- 300 g de beurre laitier
- 150 g de café en grains
- 400 g de chocolat de couverture au café
- couverture noire à 56 % de cacao pour l'enrobage (QS)

Fabrication des bonbons

Concasser le café en grains. Hacher les deux chocolats de couverture. Couper le beurre en morceaux.

Porter à ébullition la crème et la Trimoline. Verser le tout sur le café concassé et laisser infuser 15 minutes. Passer au chinois et verser cette infusion sur les deux chocolats hachés. Mélanger.

Lorsque l'appareil atteint entre 40 °C et 35 °C, ajouter le beurre en morceaux par petites quantités. Homogénéiser la masse et la couler en cadre à 6 mm d'épaisseur. Laisser figer 24 heures au moins, entre 12 °C et 15 °C.

Démouler et préenrober. Détailler en rectangles de 1 cm x 6 cm.

Tabler la couverture noire pour l'enrobage, enrober les bonbons à la fourchette et les décorer en traçant trois traits en diagonale sur la largeur des bonbons.



Bonbons au praliné

Pour 3 kg de bonbons environ

- 1,1 kg de crème fleurette
- 600 g de couverture lait
- 240 g de beurre laitier
- 1,1 kg de gianduja
- 1,875 kg de praliné amandes-noisettes
- couverture noire à 56 % de cacao pour l'enrobage (QS)

Fabrication des bonbons

Hacher la couverture lait et le gianduja. Couper le beurre en morceaux.

Porter la crème à ébullition ; la verser sur la pâte pralinée, la couverture lait et le gianduja hachés. Mélanger afin d'obtenir une masse homogène. Lorsque l'appareil atteint entre 40 °C et 35 °C, incorporer le beurre en morceaux par petites quantités. Homogénéiser.

Couler en cadre à 6 mm d'épaisseur et laisser figer 24 heures au moins, entre 12 °C et 15 °C.

Démouler et préenrober. Détailler en rectangles de 1 cm x 6 cm.

Tabler la couverture noire pour l'enrobage et enrober les bonbons à la fourchette.

Décorer les bonbons en les marquant à la fourchette de quatre traits parallèles dans le sens de la largeur.

Bonbons à la vanille

Pour 3 kg de bonbons environ

Ingrédients

1,1 kg de crème fleurette
150 g de Trimoline
1,8 kg de chocolat de couverture à 56 % de cacao
300 g de beurre laitier
2 gousses de vanille
couverture noire à 56 % de cacao pour l'enrobage (QS)

Fabrication des bonbons

Hacher le chocolat de couverture. Couper le beurre en morceaux.

Fendre les gousses de vanille en deux avec un couteau tranchant. Gratter l'intérieur pour libérer les graines. Réunir le tout, gousses et graines, dans la crème fleurette, ajouter la Trimoline et porter le tout à ébullition. Laisser infuser 15 minutes à couvert.

Passer au chinois et verser le tout sur la couverture hachée. Mélanger. Lorsque l'appareil atteint entre 40 °C et 35 °C, ajouter le beurre en morceaux par petites quantités. Homogénéiser.

Couler en cadre à 6 mm d'épaisseur et laisser figer 24 heures au moins, entre 12 °C et 15 °C.

Démouler et préenrober. Détailler en rectangles de 1 cm x 6 cm.

Tabler la couverture noire pour l'enrobage et enrober les bonbons à la fourchette. Décorer les bonbons en déposant sur chacun une feuille de Rhodoïd.

Bonbons au chocolat amer

Pour 3,5 kg de bonbons environ

1,8 kg de chocolat de couverture à 70 % de cacao
300 g de beurre laitier
150 g de Trimoline
1,350 kg de crème fleurette
couverture noire à 56 % de cacao pour l'enrobage (QS)

Fabrication des bonbons

Hacher le chocolat de couverture. Couper le beurre en morceaux.

Porter à ébullition la crème et la Trimoline ; verser le tout sur la couverture hachée. Mélanger. Lorsque l'appareil atteint entre 35 °C et 40 °C, ajouter le beurre en morceaux par petites quantités. Homogénéiser.

Couler en cadre à 6 mm d'épaisseur et laisser figer 24 heures au moins, entre 12 °C et 15 °C.

Démouler et préenrober. Détailler en rectangles de 1 cm x 6 cm.

Tabler la couverture noire pour l'enrobage et enrober les bonbons à la fourchette.

Décorer les bonbons en déposant sur chacun une feuille de Rhodoïd et les sigler.

Citron du Mentonnais confit

sorbet au **citron** et au **basilic frais,**
tarte au **suc** de **pamplemousse**

Pour 10 personnes

Ingrédients

4	citrons du pays mentonnais avec leurs feuilles
500 g	de sucre

Le sorbet au citron

25 cl	de jus de citron environ (voir recette)
26,5 cl	d'eau
10 g	de lait en poudre
65 g	de glucose atomisé
120 g	de sucre
2,5 g	de stabilisateur à sorbet
	basilic frais (QS)

Le vin d'orange

5 litres	de vin rosé
1 litre	d'eau-de-vie neutre
1	citron
1	orange
1 kg	de sucre
1	gousse de vanille

L'appareil à tartelettes

1	pamplemousse rose
	sucre semoule (QS)
50 g	de farine
	beurre (QS)

La pâte à tartelettes

250 g	de farine
50 g	de sucre
125 g	de beurre
4 g	de sel
	eau (QS)

Préparation des citrons confits

Laver les citrons. Couper les deux extrémités. Garder le chapeau avec les feuilles pour la présentation finale.

Évider complètement les citrons. Réserver la pulpe pour la préparation du sorbet.

Faire blanchir les citrons à l'eau bouillante ; les égoutter.

Mélanger 50 cl d'eau et 100 g de sucre. Y déposer les citrons. À ébullition, retirer du feu et laisser reposer. Répéter l'opération une fois par jour pendant 3 ou 4 jours, en ajoutant à chaque fois 100 g de sucre.

Confection du vin d'orange

Couper l'orange et le citron en gros morceaux, ajouter le sucre, la gousse de vanille, le vin et l'eau-de-vie. Porter à ébullition. Retirer du feu. Couvrir et laisser refroidir.

Mettre en bouteilles et laisser maturer 30 jours à l'abri de la lumière. Retourner les bouteilles 1 ou 2 fois par jour.

Préparation de l'appareil à tartelettes

Prélever le zeste du pamplemousse en longues lanières. Le mélanger avec du sucre semoule et laisser sécher le tout 24 heures au four à 50 °C. Mixer au robot-coupe. Ajouter de la farine à raison de 50 g de farine pour 50 g de cet appareil.

Préparation des tartelettes au pamplemousse

Préparer la pâte à foncer en mélangeant rapidement la farine, le sucre, le beurre en morceaux et le sel avec un peu d'eau. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser 100 g de pâte sur 2 mm d'épaisseur. En foncer 4 moules à tartelettes de 6 cm de diamètre. Piquer la pâte. Y verser l'appareil au pamplemousse. Ajouter 2 ou 3 noisettes de beurre. Cuire environ 15 minutes au four à 160 °C. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 3 cl de vin d'orange. Remettre au four. Une mélasse doit se former ; si l'appareil est trop sec, ajouter du vin d'orange. Retirer du four et laisser refroidir.

Confection du sorbet

Presser la pulpe des citrons ; la passer au chinois. Vous devez obtenir environ 20-25 cl de jus. Cuire à 64 °C, au bain-marie, l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur. Ajouter un peu de basilic. Laisser infuser.

Lorsque le sirop est froid, retirer le basilic, puis ajouter du jus de citron à quantité égale de celle du sirop. Laisser maturer à 4 °C, puis turbiner. Réserver au froid.





Présentation

Égoutter les citrons confits et les farcir de sorbet. Déposer chaque citron sur une assiette plate et le coiffer d'un chapeau de citron avec ses feuilles. Déposer, à côté, une tartelette tiède. Garnir le fond de l'assiette de jus de citron confit et de feuilles de basilic ciselées.

Croustillant au citron

son **jus** aux **zestes**

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte feuilletée

500 G	DE FARINE
25 CL	D'EAU
17 G	DE SEL
550 G	DE BEURRE

La crème pâtissière pour la chiboust citronnée

37,5 CL	DE JUS DE CITRON
250 G	DE CRÈME DOUBLE
14	JAUNES D'ŒUFS
100 G	DE SUCRE
50 G	DE POUDRE À CRÈME
10	FEUILLES DE GÉLATINE

La meringue italienne pour la chiboust citronnée

14	BLANCS D'ŒUFS
250 G	DE SUCRE
50 G	DE GLUCOSE LIQUIDE
10 CL	D'EAU

La sauce

5	CITRONS JAUNES
5	CITRONS VERTS
25 CL	DE SIROP À 30 °BAUMÉ
37,5 CL	D'EAU
	JUS ET ZESTES DE CITRON (QS)

Confection des arlettes

Préparer un feuilletage classique (voir p. 502 et 506). Le laisser reposer 24 heures, puis l'étaler et le rouler en un boudin régulier. Laisser encore reposer.

Abaisser très finement la pâte à 2 mm en la nourrissant de sucre glace. La découper en rectangles de 10 x 7 cm. Déposer ces rectangles sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrir d'une autre feuille de papier et laisser reposer au frais au moins 4 heures. Faire cuire à four préchauffé à 200° C entre les deux feuilles de papier sulfurisé et entre deux grilles afin de pouvoir surveiller l'évolution de la coloration : les arlettes doivent prendre une couleur caramel brillante et uniforme. Une fois les arlettes cuites, les réserver à l'étuve.

Confection de la crème Chiboust citronnée

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, puis préparer la crème pâtissière : fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème afin de les blanchir. Porter à ébullition le jus de citron avec la crème double, verser le tout sur le mélange. Bien amalgamer le tout et faire chauffer de nouveau. Porter à ébullition, ajouter les feuilles de gélatine égouttées et bien mélanger. Réserver.

Pendant ce temps, réaliser la meringue italienne : cuire à 121 °C le sucre, le glucose et l'eau. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre cuit ajouté en filet.

Mélanger les deux appareils à chaud.

Verser la chiboust dans une plaque à épaisseur d'environ 1 cm, lisser et bloquer au froid, puis détailler la crème en rectangles de dimensions nettement inférieures (environ 1 cm) à celles des arlettes.

Préparation de la sauce et montage du dessert

Prélever les zestes des citrons jaunes et des citrons verts et les détailler en fine julienne. Les cuire dans le sirop à 30 °Baumé. Mouiller d'un peu d'eau en fin de cuisson, laisser refroidir. Mélanger 10 cl de jus de citron jaune et 10 cl de jus de citron vert. Incorporer à froid ce mélange aux zestes et au sirop de cuisson.

Sur assiette, verser un peu de sauce aux zestes et au jus de citron. Monter le dessert sur ce lit de sauce en alternant rectangles de chiboust et arlettes.





Tartelette au citron

et aux **agrumes d'ici, chips d'orange, sorbet clémentine**

Pour 4 personnes

Ingrédients

100 g	de pâte sucrée (p. 508)

L'appareil au citron

20 cl	de jus de citron
150 g	de sucre glace
100 g	de beurre
2	œufs + 2 jaunes

La garniture et la sauce

1	orange
1	pamplemousse rouge
1	citron vert
1	clémentine
	zestes d'agrumes confits (QS)
25 cl	de sirop à 30 °Baumé
	thym citron (QS)

Le sorbet clémentine

800 g	de clémentines
140 g	de sucre en morceaux
50 g	de glucose atomisé
13 cl	d'eau

Confection des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm. Foncer des moules à tartelette de 6,5 cm de diamètre, les cuire au four à 150 °C. Au trois quarts de la cuisson, les retirer et les réserver.

Préparation de l'appareil au citron et des chips d'orange

Passer le jus de citron au chinois. Incorporer les œufs et le sucre glace, puis le beurre fondu. Bien mélanger, réserver.

Couper l'orange en tranches très fines. Les pocher dans un sirop à 30 °Baumé. Les égoutter. Les passer au four à 80 °C pour les sécher afin qu'elles deviennent croquantes. Réserver au sec.



Préparation du sorbet

Frotter la peau des clémentines bien nettoyées avec les morceaux de sucre de façon à imprégner le sucre du zeste. Presser le jus des fruits. Confectionner un mix sorbet avec le sucre en morceaux, le glucose atomisé et l'eau. À 4 °C, ajouter le jus des clémentines. Maturer, turbiner, réserver.

Montage des tartelettes et Dressage

Remplir les fonds de tartelette avec l'appareil au citron. Cuire tout doucement au four à 110 °C. Une fois les tartelettes cuites, les laisser refroidir.

Peler les agrumes à vif et en prélever les segments au couteau. Conserver le jus, qui servira à mouiller les zestes confits.

Garnir les tartelettes avec les suprêmes d'agrumes en donnant du relief. Napper l'assiette avec le jus aux zestes, y déposer la tartelette, la piquer de chips d'orange. Accompagner le dessert d'une boule de sorbet clémentine et garnir de quelques brins de thym citron.

Tarte aux deux citrons

Pour 10 personnes

Ingrédients

La crème de citron

40 CL	DE JUS DE CITRON (8 CITRONS)
550 G	DE SUCRE
10	ŒUFS
750 G	DE BEURRE
1	FEUILLE DE GÉLATINE

L'appareil liquide au citron

20 CL	DE JUS DE CITRON (4 CITRONS)
100 G	DE BEURRE
4	ŒUFS
150 G	DE SUCRE GLACE

La pâte sucrée

500 G	DE FARINE
300 G	DE BEURRE
190 G	DE SUCRE GLACE
2	ŒUFS
1	PINCÉE DE FLEUR DE SEL
2	GOUSSES DE VANILLE

Les dentelles blanches

160 G	DE FONDANT
60 G	DE GLUCOSE
60 G	DE COUVERTURE IVOIRE
1 C. À S.	DE ZESTE DE CITRON RÂPÉ

La garniture

ZESTES DE CITRON JAUNES ET VERTS CONFITS
ZESTE DE CITRON VERT FRAIS RÂPÉ

Préparation de la crème de citron

Râper finement les zestes des citrons. Les mélanger intimement au sucre pour bien l'imprégner de leur arôme. Presser le jus des citrons.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Mélanger le sucre et les œufs, bien fouetter jusqu'à blanchiment. Ajouter le jus de citron. Cuire au bain-marie à 84 °C, retirer du feu. Lorsque le mélange a atteint 50 °C, ajouter la gélatine et le beurre par petites quantités à la fois, en mixant fortement entre chaque addition de beurre.

Préparation de l'appareil liquide

Faire fondre le beurre. Fouetter le sucre et les œufs jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer le jus de citron, puis le beurre fondu. Réserver.



Confection des dentelles blanches

Cuire le fondant et le glucose à 160 °C. Hors du feu, ajouter la couverture ivoire concassée et le zeste de citron râpé. Verser ce mélange sur un Sylpat, laisser masser, puis concasser finement à froid. Tamiser sur un Sylpat, cuire au four à 180 °C. Laisser cristalliser à la sortie du four et donner aux dentelles la forme voulue.

Préparation de la pâte sucrée

Battre en crème le beurre et le sucre, ajouter les œufs un par un, le sel puis la farine tamisée et terminer par la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser reposer au frais. Abaisser la pâte à 2,25 mm.

Confection des fonds de tarte

Préparer, en nombre égal, des moules à tartelette de deux diamètres : 10 cm et 6 cm. Les garnir de la pâte sucrée et faire cuire le tout au four, à blanc, à 150 °C. Retirer du four à légère coloration.

Finition, Cuisson et Montage des tartelettes

Verser dans les fonds de tartelette de 6 cm l'appareil liquide au citron et terminer la cuisson à 140 °C. L'appareil doit être juste pris, encore tremblotant.

Déposer au milieu du fond de tarte de 10 cm la tartelette de 6 cm. Garnir le tour de crème de citron à niveau. Décorer de zestes de citron vert et jaune confits, de zeste de citron vert fraîchement râpé et d'une dentelle blanche.



Figue
Fraise
Fraise des bois
Framboise
Fromage blanc

Fruits

Fruits confits

Fruits rouges

Figues fraîches

gorgées de soleil,
crème légère au miel,
sirop de fraises

Pour 2 personnes

Ingrédients

10	figues bellone
25 cl	de crème fleurette
30 g	de miel d'arbousier

La garniture

jus de fraise réduit (QS, voir p. 186)

Préparation des figues fourrées

Couper les figues aux trois quarts de leur hauteur et les évider. Réserver la chair.

Monter la crème fleurette en chantilly avec le miel et y incorporer délicatement la chair des figues.

Fourrer les figues de cet appareil et réserver au réfrigérateur.

Présentation

Verser du jus de fraise réduit dans un cornet en papier. Déposer une spirale de jus de fraise dans le fond de l'assiette, disposer les figues sur l'assiette et servir.







Sablé à la vanille

mélange de fraises et de figues, jus de sangria

Pour 20 personnes

Ingrédients

1 kg de pâte sucrée (p. 508)

Le jus de figue et de fraise

1 kg de fraises
1 kg de figues
200 g de sucre semoule

Le mix pour sorbet

100 g de sucre semoule
180 g de glucose atomisé
24 cl d'eau
3 g de stabilisateur à sorbet

Le jus de sangria

1 litre de vin rouge
200 g de sucre semoule
le zeste de 1 orange
le zeste de 1 citron
5 fraises
2 figues
feuilles de figuier (QS)

La garniture

1,5 kg de fraises
1,5 kg de figues
jus de fraise réduit (QS, voir p. 186)
zestes de citron et d'orange confits (QS)

Préparation du sorbet

Le jus de figue et de fraise doit être préparé 24 heures avant son utilisation pour le sorbet.

Pour le préparer, couper les figues et les fraises en morceaux et les faire macérer avec le sucre pendant 24 heures.

Le lendemain, préparer le mix en portant tous les ingrédients à ébullition. Refroidir à 4 °C. Mixer les fruits et les ajouter au mélange refroidi. Turbiner et réserver au froid.

Préparation du jus de sangria

Porter à ébullition tous les ingrédients et les faire réduire afin d'obtenir un jus sirupeux. Passer au chinois et réserver au réfrigérateur.

Confection des sablés

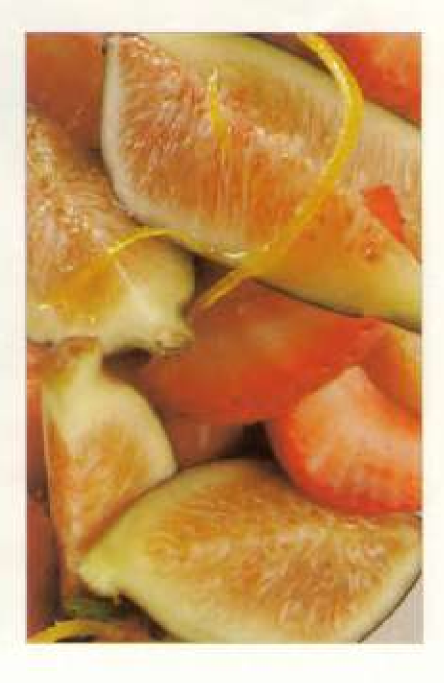
Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et la détailler en rectangles de 4 x 12 cm. Cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration, et laisser refroidir sur une grille.

Montage et Présentation

Tailler en tranches les fraises et les figues.

Introduire le sorbet turbiné dans une poche à douille cannelée, et dresser au centre de chaque sablé un gros cordon de sorbet en laissant 1/2 cm sur chaque côté. Y disposer, en alternance, des tranches de fraise et des quartiers de figue.

Parsemer de zestes et décorer avec le jus de sangria et le jus de fraise.





Fraises au sucre

crème de **melon** et réduction de **porto,**
glace à la **vanille**

Pour 10 personnes

Ingrédients

La crème de melon

250 G	DE CHAIR DE MELON
10 CL	DE LAIT
1	GOUSSE DE VANILLE
100 G	DE CRÈME DOUBLE
50 G	DE CRÈME FLEURETTE
90 G	DE SUCRE
1	BLANC D'ŒUF

La garniture

1,5 KG	DE FRAISES
3	BEAUX MELONS PARFUMÉS
50 CL	DE PORTO
1 LITRE	DE GLACE À LA VANILLE (VOIR PP. 56 OU 532)

Préparation de la sauce et des fruits

Faire réduire le porto jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Réserver.

Laver, équeuter les fraises ; éplucher les melons. Tailler les fraises en quatre dans le sens de la longueur et la chair de melons en dés ou en billes.



Finition et Dressage

Mixer et émulsionner tous les ingrédients de la crème de melon au dernier moment.

Dresser les fruits dans des assiettes creuses et les napper de crème de melon. Ajouter une quenelle de glace à la vanille. Entourer le tout d'un filet de réduction de porto.



Notre fraisier

glace à la pistache

Pour 10 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

Le biscuit à la cuillère

720 g	de blancs d'œufs
440 g	de sucre
400 g	de jaunes d'œufs
250 g	de farine
250 g	de fécule de pomme de terre
	sirop de kirsch pour le montage (QS)

La glace à la pistache

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
25 g	de lait en poudre
25 g	de glucose atomisé
200 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
75 g	de beurre
140 g	de pâte de pistache
9 g	de stabilisateur à glace

La crème pâtissière

1 litre	de lait
9	jaunes d'œufs
200 g	de sucre
80	de poudre à crème
200 g	de beurre

Le sirop de fraise

500 g	de fraises billes (congelées)
100 g	de sucre

La garniture

fraises (QS)
fraises des bois (QS)



Le biscuit

Monter les jaunes avec une partie du sucre jusqu'à blanchiment. Tamiser la farine avec la fécule, incorporer le tout aux jaunes. Monter les blancs, les serrer avec le reste du sucre, les mélanger délicatement à l'appareil. Étaler l'appareil en une couche fine et régulière sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrer de sucre glace et cuire 10 minutes environ à four préchauffé à 200 °C. Réserver.

La glace à la pistache et la crème

Porter, au bain-marie, tous les ingrédients à 83 °C, puis refroidir aussitôt l'ensemble à 4 °C et laisser maturer, turbiner et réserver.

Préparer la crème pâtissière et la faire refroidir. Garder au frais.

Le sirop

Réunir les fraises billes et le sucre, les faire suer 1 h 30 environ au bain-marie sur feu doux. Filtrer le jus à travers un torchon, sans fouler afin que le jus reste clair. Laisser refroidir et réserver au frais.

Montage du fraisier

À l'aide d'un emporte-pièce du diamètre du verre de service, découper deux disques de biscuit. Bien égaliser l'épaisseur, imbiber les biscuits de sirop kirsché, déposer une rosace de crème pâtissière sur un des disques puis les assembler. Garnir le fond du verre de cet assemblage ; garnir soigneusement le pourtour du verre d'une couronne de tranches de fraises en les faisant bien adhérer à la paroi.

Confectionner par ailleurs une rosace de fraises en tranches nettes et régulières pour couvrir le fraisier. Glacer avec un peu de jus de fraise. Réserver au froid.

Garnir l'intérieur de la couronne de glace à la pistache. Couvrir de la rosace de fraises, humecter d'un peu de jus de fraise au dernier moment, garnir de fraises des bois et servir en accompagnant d'un petit pot de jus de fraise.



Gaufre

glace à la vanille, sirop glacé, crème fouettée, croquembouche de grosses fraises

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte à gaufres

500 g	de farine
100 g	de sucre
40 g	de levure chimique
160 g	de beurre
8 g	de sel
8	œufs, blancs et jaunes séparés
70 cl	de lait

La crème Chantilly

50 cl	de crème fleurette
100 g	de sucre semoule
1	gousse de vanille

La garniture

	grosses fraises de Carros
	sirop de fraise
200 g	de sucre cristal

La glace vanille

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
240 g	de sucre
75 g	de glucose atomisé
8	jaunes d'œufs
8 g	de stabilisateur à glace
50 g	de lait en poudre
2	gousses de vanille fendues et grattées

Confection de la pâte à gaufres

Mélanger au fouet la farine, le sucre, le sel et la levure. Ajouter les jaunes d'œufs, la moitié du lait et le beurre fondu. Fouetter. Ajouter le reste du lait et fouetter à nouveau. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte. Une fois les blancs incorporés au mélange, la cuisson des gaufres doit être immédiate.

Préparation de la crème Chantilly et de la glace

Fendre la gousse de vanille en deux et la gratter avec un couteau pour en extraire les graines que l'on ajoutera à la crème. Ajouter le sucre et fouetter la crème ; elle doit être montée au ruban.

Mélanger tous les ingrédients de la glace, les cuire au bain-marie à 84 °C. Refroidir à 4 °C. Maturer et réserver au frais.

Finition et Dressage

Rouler les grosses fraises dans le sucre cristal et les disposer en pyramide sur un côté de l'assiette.

Cuire les gaufres au dernier moment dans un gaufrier. Les saupoudrer de sucre glace et les servir chaudes.

Turbiner la glace vanille au dernier moment, la servir en accompagnement avec la chantilly et un petit pot de jus de fraise.







Feuillet de fraises des bois

sauce au thym, glace au miel

Pour 4 personnes

Ingrédients

1	boudin de chute de feuilletage (roulé la veille)
	sucre glace (QS)
300 g	de fraises des bois
200 g	de crème pâtissière refroidie
100 g	de crème fouettée

La sauce au thym

50 cl	de lait
1	bouquet de thym-fleur
100 g	de sucre
5	jaunes d'œufs

La glace au miel

1 litre	de lait
20 cl	de crème fleurette
100 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
20 cl	de miel de lavande de Provence

Confection des arlettes

La veille, rouler des chutes de feuilletage en boudin, les recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer (toute une nuit ou au moins 4 heures).

Découper le boudin de feuilletage en tronçons, les aplatir, abaisser très finement la pâte au rouleau (2 mm) en la nourrissant de sucre glace étalé sur le plan de travail. Détailler l'abaisse en disques de 7 cm de diamètre. Déposer ces disques sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrir d'une autre feuille de papier et laisser reposer au frais au moins 4 heures.

Faire cuire à four préchauffé à 200° C entre les deux feuilles de papier sulfurisé et entre deux grilles afin de pouvoir surveiller l'évolution de la coloration : les arlettes doivent prendre une couleur caramel brillante et uniforme. Réserver au sec.

Préparation de la sauce et de la glace

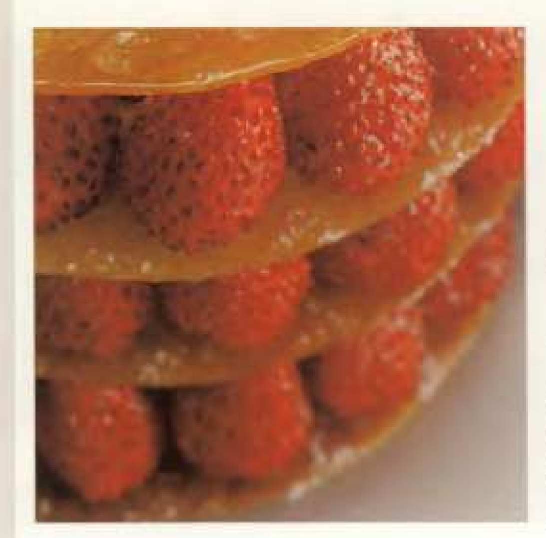
Faire bouillir le lait avec le thym ; laisser infuser quelques minutes. Préparer une crème anglaise au thym avec ce lait.

Préparer la glace au miel : porter à 84 °C tous les ingrédients de la glace. Refroidir l'ensemble à 4 °C, puis laisser maturer, turbiner et réserver.

Montage des feuillets

Détendre au fouet la crème pâtissière froide ; la mélanger avec la crème fouettée. La verser dans une poche à douille.

Déposer au centre d'une arlette une rosace de crème, garnir le pourtour de grosses fraises des bois et finir de recouvrir la rosace de fraises plus petites. Répéter l'opération avec deux autres arlettes et superposer les trois montages après avoir légèrement poudré les fraises de sucre glace et déposé un peu de crème au centre pour stabiliser le montage. Terminer avec une arlette.



Finition et Dressage

Sur une grande assiette ronde et plate, disposer le feuillet aux fraises des bois, entourer de sauce au thym, décorer de quelques fraises des bois à queue. Ajouter enfin une quenelle de glace au miel.



Fraises des bois de l'arrière-pays

un **sabayon léger** à la **pistache,**
glace chocolat blanc

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sabayon pistache

4	JAUNES D'ŒUFS
40 G	DE SUCRE
10 G	DE PÂTE DE PISTACHE

Les tuiles à la pistache

600 G	DE SUCRE
120 G	DE FARINE
30 CL	DE LAIT
420 G	DE BEURRE FONDU
370 G	DE PISTACHES DÉCORTIQUÉES ET CONCASSÉES

La glace au chocolat blanc

1 LITRE	DE LAIT
230 G	DE SUCRE
65 G	DE GLUCOSE ATOMISÉ
135 G	DE JAUNES D'ŒUFS
5 G	DE STABILISATEUR À GLACE
170 G	DE COUVERTURE IVOIRE
35 G	DE BEURRE
200 G	DE CHOCOLAT BLANC CONCASSÉ

La garniture

FRAISES DES BOIS (QS)
COULIS D'ABRICOT (QS)
SUCRE GLACE (QS)

Préparation de la glace au chocolat blanc

Mélanger à froid les éléments de la glace excepté le chocolat blanc concassé. Porter le tout à 84 °C au bain-marie, incorporer le chocolat blanc, puis refroidir aussitôt l'ensemble à 4 °C. Maturer et turbiner. Réserver au froid.

Confection des tuiles à la pistache

Mélanger le lait et le sucre. Incorporer la farine tamisée, puis les pistaches concassées et enfin le beurre fondu. Réserver 2 heures au frais, étaler le mélange sur une plaque antiadhésive. Faire cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que les tuiles soient dorées et croquantes. Les détailler à la dimension voulue et les réserver au sec.

Préparation du sabayon

Dans un cul-de-poule placé sur un bain-marie, fouetter les éléments du sabayon en incorporant la pâte de pistache. Bien monter et émulsionner.

Finition et Dressage

Dans chaque assiette creuse moyenne, verser une couche de coulis d'abricot. Recouvrir de fraises des bois et napper d'une couche de sabayon. Faire gratiner le sabayon au dernier moment. Déposer sur le tout une quenelle de glace au chocolat blanc, décorer d'une tuile à la pistache, saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement.





Fraises des bois dans leur jus tiède

sorbet au fromage blanc

Pour 4 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

Le sorbet

70 cl	d'eau
90 g	de glucose atomisé
405 g	de sucre
9 g	de stabilisateur à sorbet
7 cl	de jus de citron
500 g	de fromage blanc

La garniture et le jus de fraise

500 g	de fraises des bois
500 g	de fraises
50 g	de sucre



Confection du sorbet

Mélanger l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur. Chauffer à 84 °C, puis laisser refroidir à 4 °C. Ajouter le jus de citron et le fromage blanc sans trop mélanger, laisser maturer. Turbiner et réserver.

Préparation du jus de fraise

Faire suer au bain-marie les fraises avec le sucre 1 heure environ sur feu doux. Passer au chinois à travers un linge, sans fouler, afin que le jus reste clair.

Finition et Dressage

Dans chaque assiette, disposer les fraises des bois. Déposer une quenelle de sorbet sur les fraises et servir le jus tiède à part.



Fine tarte au fromage blanc

et aux **fraises** des **bois**,
sorbet vanille-citron vert

Pour 4 personnes

Ingrédients

La pâte sablée

120 g	de beurre en pommade
2 g	de sel
50 g	de sucre glace
50 g	de TPT (poudre à « tant-pour-tant » amandes-sucre glace)
2 g	de vanille en poudre
40 g	d'œufs
200 g	de farine

L'appareil au fromage blanc

500 g	de fromage blanc lissé
2	œufs
1	jaune d'œuf
	le zeste de 1 citron finement râpé
100 g	de sucre

La garniture et la sauce

100 g	de jus de fraise (voir p. 186)
250 g	de fraises des bois

Le sorbet vanille-citron vert

1 litre	d'eau
1 kg	de sucre
5	gousses de vanille
	le zeste de 5 citrons verts finement râpés
50 cl	de jus de citron vert
10 g	de stabilisateur à sorbet
20 g	de glucose atomisé

Confection de la pâte sablée

Malaxer le beurre et le sel. Mélanger le sucre glace, le TPT, la vanille, les œufs et 50 g de farine. Incorporer le reste de farine petit à petit. Réserver au froid 2 heures au moins, abaisser à 2,25 mm au laminoir, puis foncer des moules à tartelette de 7 cm de diamètre. Faire cuire les fonds de tartelette au four préchauffé à 150 °C jusqu'à coloration blonde.

Confection de l'appareil au fromage blanc

Mélanger au fouet le fromage blanc, les œufs, les zestes et le sucre. Réserver.

Garnir les fonds de tartelette au deux tiers avec l'appareil au fromage blanc et cuire au four à 140 °C entre 3 et 4 minutes. Démouler et laisser refroidir.

Confection du sorbet

Porter à 65 °C, au bain-marie, l'eau, le sucre, le stabilisateur, le glucose et les gousses de vanille. Laisser refroidir à 4 °C, ajouter le jus de citron vert et le zeste râpé. Laisser maturer, turbiner et réserver.

Finition et Dressage

Dresser la tartelette au milieu de l'assiette et la garnir de fraises des bois. Entourer d'un peu de jus de fraise et ajouter une quenelle de sorbet.





Fraises des bois et framboises

en **coupe glacée** au **fromage blanc, allumettes glacées**

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sorbet au fromage blanc

25 cl d'eau
450 g de glucose atomisé
810 g de sucre semoule
15 cl de jus de citron
1 kg de fromage blanc battu à 40 % de matière grasse

Le sorbet framboise

1 kg de pulpe de framboise
25 cl d'eau
220 g de sucre
60 g de glucose atomisé

Le granité de fraise

1 kg de fraises billes
400 g de sucre semoule

La garniture

Fraises des bois (QS)
Framboises (QS)
Sirop de fruits rouges réduit (voir p. 186)

Les allumettes glacées

Feuilletage (QS)
Crème pâtissière (QS) (voir p. 19)
Glaçage : sucre glace, blanc d'œuf, un peu de jus de citron (le tout QS)

Confection des sorbets et du granité

Préparer un sirop avec l'eau, le glucose et le sucre. Le porter à 65 °C. Laisser refroidir à 4 °C (ce détail est important), puis incorporer le jus de citron et le fromage blanc battu. Laisser maturer puis mettre en Pacojet.

Confectionner le sirop pour le sorbet framboise en portant l'eau et le sucre à 84 °C, laisser refroidir à 4 °C puis ajouter à froid la pulpe de framboise. Laisser maturer, turbiner et réserver.

Faire macérer les fraises billes et le sucre pendant 1 h 30 au bain-marie à chaleur douce afin d'en extraire le jus. Égoutter sans fouler afin que le jus reste clair. Faire prendre en granité au congélateur et réduire en paillettes à l'aide d'une fourchette. Réserver.

Confection des allumettes glacées

Mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron. Abaisser le feuilletage à 2 mm au laminoir, le glacer légèrement, puis le détailler en rectangles de 2 x 12 cm avec un couteau tranchant, en traçant bien nettement pour éviter de pincer les bords. Déposer les allumettes sur une plaque de 40 x 60 cm, surmontée d'une grille soutenue par des bouchons de 3 cm. Faire cuire au four statique à 210 °C. Dès que les allumettes touchent la grille, sortir la plaque et la glisser dans un four à air pulsé à 170 °C. Retirer la grille pour éviter de marquer le glaçage. Terminer la cuisson. Le glaçage doit être bien brillant.

Ouvrir les allumettes glacées et les garnir de crème pâtissière. Refermer les allumettes.



Finition et Dressage

Turbiner le sorbet au fromage blanc, en remplir un verre à pied aux trois quarts en ménageant une cavité centrale pour y loger le granité de fraise. Une fois ce granité déposé, refermer avec du sorbet framboise. Couvrir harmonieusement de fraises des bois et de framboises, et napper de sirop de fruits. Décorer de trois allumettes glacées garnies de crème pâtissière.



Gratin tiède de fraises des bois

Pour 6 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

La crème Chiboust au citron

15 cl	de jus de citron
100 g	de crème double
5	jaunes d'œufs
40 g	de sucre semoule
20 g	de poudre à crème
2	feuilles de gélatine

La meringue italienne

5	blancs d'œufs
100 g	de sucre
20 g	de glucose
5 cl	d'eau

Le beurre d'orange

20 cl	de jus d'orange
100 g	de sucre
80 g	de beurre

La garniture

200 g	de fraises des bois



Préparation de la crème Chiboust citronnée

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Fouetter soigneusement les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème afin de les blanchir. Porter à ébullition le jus de citron avec la crème double, verser le tout sur le mélange. Bien amalgamer le tout et faire chauffer de nouveau. Porter à ébullition, ajouter les feuilles de gélatine égouttées et bien mélanger. Réserver et laisser tiédir.

Porter à 121 °C le sucre, le glucose et l'eau. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sirop chaud ajouté en filet. Incorporer cette meringue italienne à l'appareil Chiboust tiède.

Une fois la chiboust terminée, son utilisation doit être rapide, car elle contient de la gélatine. Celle-ci, en se figeant, ne permet plus un travail aisé de la crème.

Montage du gratin

Sur une plaque à pâtisserie bien propre , placer 6 cercles de 10 cm de diamètre. Y ranger les fraises des bois équeutées. Recouvrir d'appareil Chiboust. Lisser avec une spatule à hauteur des cercles. Placer au réfrigérateur et laisser prendre.

Préparation du beurre d'orange

Porter à ébullition le jus d'orange avec le sucre ; ajouter le beurre et monter la sauce en fouettant.

Finition et Dressage

Décercler les gratins, les saupoudrer de sucre semoule, puis les faire gratiner sous la salamandre ou sous le gril. Verser le beurre d'orange autour de chaque gratin et servir.



Sablé chocolat-framboise

sauce au vin de Maury

Pour 20 personnes

Ingrédients

La pâte sablée

5	jaunes d'œufs
200 g	de sucre
500 g	de farine
5 g	de sel
250 g	de beurre
20 g	de levure chimique

La ganache au chocolat

50 cl	de lait
400 g	de couverture caraïbe concassée
400 g	de couverture manjari concassée
100 g	de crème fleurette
200 g	de beurre

La compotée de framboise

500 g	de framboises billes (congelées)
1 kg	de sucre
15 g	de pectine

Le sorbet framboise

25 cl	d'eau froide
270 g	de sucre
90 g	de glucose
6 g	de stabilisateur à sorbet
800 g	de framboises

La sauce au maury

75 cl	de maury
800 g	de pulpe de framboise
100 g	de sucre

La garniture

framboises fraîches

Préparation de la pâte sablée

Travailler le beurre pour le ramollir, le mélanger avec le sel, la farine et la levure chimique. Dans un autre récipient, fouetter énergiquement les jaunes et le sucre, puis amalgamer les deux masses. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer.

Confection de la ganache et du sorbet

Faire bouillir le lait avec la crème, verser le tout sur le chocolat concassé, puis mélanger délicatement avec le beurre. Lisser ce mélange en plaque fine, bloquer au froid.

Confectionner le sorbet en mélangeant les éléments à froid, porter à 65°, laisser reposer pour maturer au moins une journée, puis turbiner, et mouler dans des cônes de 6 à 7 cm de hauteur.

Réalisation de la compotée de framboise et de la sauce au maury

Prélever un peu de sucre et le mélanger à la pectine. Porter le reste du sucre à ébullition, ajouter les framboises billes, porter le tout à 106 °C. Laisser refroidir, réserver au frais.

Porter le maury à ébullition avec la pulpe de framboise et le sucre, puis le faire réduire à consistance de sirop.





Finition et Dressage

Découper, à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7 cm, un disque de ganache. Le déposer sur le sablé. Ajouter au centre un cône de sorbet démoulé. Badigeonner grassement le sorbet de compotée de framboise. Disposer une rangée de framboises de façon régulière autour de la base du sorbet, et superposer les rangées de framboises de façon à former une pyramide. Arroser de sauce au maury.



Caillé de brebis

caramel poivré, miel amer

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace au miel d'arbousier

- 1 litre de lait
- 10 cl de crème fleurette
- 50 g de lait en poudre
- 60 g de sucre semoule
- 8 jaunes d'œufs
- 75 g de beurre
- 9 g de stabilisateur à glace
- 250 g de miel d'arbousier

Le parfait au caramel

- 25 cl de lait
- 200 g de sucre semoule
- 150 g de jaunes d'œufs
- 335 g de crème fleurette

Le caramel liquide

- 500 g de sucre
- 500 g de crème fleurette

La nougatine

- 500 g de sucre semoule
- 150 g de beurre
- poivre noir du moulin (QS)

La garniture

- caillé de brebis (QS)
- miel d'arbousier (QS)
- poivre noir du moulin (QS)



Préparation de la glace et du parfait

Cuire les ingrédients de la glace à 84 °C, puis les refroidir à 4 °C. Laisser maturer pendant 1 journée, puis turbiner.

Pour obtenir le parfait, faire chauffer la crème fleurette. Cuire 400 g de sucre afin d'obtenir un caramel, puis déglacer celui-ci avec la crème fleurette chaude. Réserver.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux ; porter le lait à frémissement et l'incorporer, hors du feu, au mélange jaunes-sucre. Faire cuire doucement pour obtenir une crème anglaise. Lorsqu'elle nappe la spatule, la retirer du feu et la refroidir au batteur. Une fois qu'elle est froide, incorporer la crème fleurette au caramel. Mouler cet appareil dans des cercles de 7 cm de diamètre et bloquer le tout au grand froid. Laisser prendre.

Creuser au milieu de chaque parfait une dépression qui servira à contenir le caramel liquide au moment du service.

Confection de la nougatine et du caramel liquide

Faire fondre le sucre semoule à sec, le porter doucement à l'état de caramel, puis incorporer le beurre. Mélanger, puis poivrer le caramel. Réduire ce caramel en copeaux dentelés.

Pour obtenir le caramel liquide, réalisez de même un caramel avec le sucre, puis déglacez-le avec la crème fleurette chaude.

Finition et Dressage

Sur une grande assiette plate, déposer un parfait au caramel, verser du caramel liquide dans le centre creusé. Décorer de copeaux de nougatine dentelée. Ajouter une belle quenelle de glace au miel. Verser du miel d'arbousier dans un cornet en papier et en arroser en filet la glace au miel. Au dernier moment, ajouter une portion de caillé de brebis poivré au moulin.



Cheesecake

compotée de fruits rouges

Pour 10 personnes

Ingrédients

L'appareil au fromage blanc

1,133 kg	de cream cheese* (marque Philadelphia)
335 g	de sucre
3 c. à s.	de farine
5	œufs entiers + 2 jaunes
80 g	de crème fleurette

La pâte

500 g	de pâte sucrée (voir p. 508)
500 g	de beurre en pommade

Le glaçage

160 g	de crème fleurette
20 g	de sirop à 30 °Baumé
1	feuille de gélatine
	les graines de 1 gousse de vanille fendue et grattée

La compotée de fruits rouges

250 g	de mûres
250 g	de myrtilles
250 g	de groseilles
90 g	de sucre
4	feuilles de gélatine

Le sorbet au yaourt

15 cl	de lait
9 cl	de crème fleurette
50 g	de glucose atomisé
140 g	de sucre semoule
550 g	de yaourt nature
4 g	de stabilisateur à sorbet
25 g	de lait en poudre

Préparation de l'appareil au fromage blanc

Mélanger à la feuille le *cream cheese** avec le sucre et la farine. Ajouter les œufs et les jaunes légèrement battus, puis la crème fraîche.

Confection du fond de pâte

Étaler la pâte sucrée, la cuire au four à 170 °C, la laisser refroidir puis la concasser grossièrement. La mélanger avec le beurre en pommade. Abaisser le mélange obtenu à 3 mm au laminoir et le détailler à la dimension du moule. Faire cuire au four ce fond de pâte 20 minutes environ à 170 °C, ensuite bien le laisser refroidir afin que la pâte puisse cristalliser.

Préparation du glaçage (crème gélifiée)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Donner une ébullition aux autres ingrédients, incorporer à chaud la feuille de gélatine égouttée. Mélanger, laisser refroidir sur glace.

Montage du gâteau

Verser dans le moule, sur le fond de pâte refroidi, l'appareil au fromage blanc ; pocher le tout pendant 3 heures au bain-marie à 90 °C en gardant le moule légèrement au-dessus du bain-marie pour éviter l'excès de chaleur. Laisser refroidir puis reposer 24 heures au réfrigérateur. Démouler, glacer la surface avec la crème gélifiée. Lisser à la spatule.

Confection de la compotée de fruits rouges

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire légèrement pocher les fruits. Les égoutter, récupérer le jus, le faire tiédir avec le sucre. Incorporer les feuilles de gélatine égouttées. Ajouter les fruits rouges et laisser prendre la compotée au froid.

Confection du sorbet au yaourt

Cuire au bain-marie tous les ingrédients à 84 °C, sauf le yaourt que l'on ajoute une fois le mélange refroidi à 4 °C. Laisser maturer, turbiner et réserver.

**Note : le cream cheese, comme son nom l'indique, est un fromage blanc très riche en crème, onctueux et compact, très apprécié en Amérique du Nord où il est consommé pour lui-même et employé dans de nombreuses recettes. La marque la plus courante est Philadelphia. Il est assez difficile à trouver en France. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez utiliser du Saint-Moret.*

Dans la recette américaine originale, à la place de la pâte sucrée, on utilise des biscuits spéciaux à la farine complète (Graham Crackers) écrasés et mélangés au beurre. Si vous désirez suivre ce principe, utilisez des biscuits très secs ou des speculoos. Veillez à ne pas les écraser trop finement, la pâte doit garder de la texture.



Dressage

Servir le cheesecake en parts, accompagné de la compotée de fruits rouges.



Coupe cheesecake

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace cheesecake

1 litre	de lait
20 cl	de crème fleurette
30 g	de glucose atomisé
350 g	de sucre semoule
3	jaunes d'œufs
100 g	de cream cheese (de marque Philadelphia, voir p. 206)

Le crumble

200 g	de beurre en pommade
200 g	de sucre glace
200 g	de farine
150 g	de poudre d'amandes
1	pincée de sel

La sauce vanille

1 litre	de crème fleurette
1	gousse de vanille
100 g	de sucre semoule

La compotée de fruits rouges

30 cl	de jus de fraise (voir p. 186)
250 g	de mûres
250 g	de groseilles
250 g	de myrtilles
100 g	de sucre
2	feuilles de gélatine

Confection de la glace cheesecake

Cuire au bain-marie tous les ingrédients à 84 °C, sauf le fromage que l'on ajoute une fois le mélange refroidi à 4 °C. Laisser maturer toute la nuit, turbiner et réserver.

Confection du crumble

Mélanger le beurre en pommade, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande afin d'obtenir une pâte homogène. L'effriter à la main sur une plaque, laisser sécher à température ambiante, la faire cuire de 20 à 25 minutes à 165 °C.

Préparation de la compotée de fruits rouges

Faire tiédir le jus de fraise. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer les fruits rouges afin de recueillir leur jus, passer au chinois ; réserver à part les fruits et le jus, puis mélanger ce jus au jus de fraise. Sucrer, puis incorporer la gélatine. Enrober de ce mélange les fruits rouges réservés. Réserver au froid.

Préparation de la sauce vanille

Faire réduire la crème fleurette avec le sucre et la gousse de vanille grattée jusqu'à obtenir la consistance d'un glaçage. Laisser refroidir.

Finition et Dressage

Masquer le fond d'une coupe en verre de compotée de fruits rouges, y déposer trois boules de glace cheesecake. Napper de sauce vanille et ajouter le crumble.





Gâteau de fromage blanc

et de fruits rouges

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

(On emploiera deux diamètres de dômes : 15 cm et 8 cm)

Le sablé breton au beurre salé

320 g de beurre salé
320 g de sucre semoule
160 g de jaunes d'œufs
450 g de farine type 45
30 g de levure chimique

Le biscuit génoise

300 g de TPT blanc (tant-pour-tant poudres d'amandes émondées et de sucre glace)
70 g de jaunes d'œufs
125 g d'œufs entiers
275 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
120 g de farine

La compote de mûres

500 g de mûres sauvages
100 g de sucre
3 feuilles de gélatine

La gelée de framboise

500 g de pulpe de framboise
100 g de sucre
3 feuilles de gélatine

La crème de framboise

250 g de pulpe de framboise
2 feuilles de gélatine
50 g de meringue italienne (voir p. 44)
15 cl de crème fleurette

La mousse au chocolat blanc

500 g de couverture ivoire
15 cl de crème fleurette
600 g de crème fouettée

La mousse de fromage blanc

500 g de fromage blanc à 40 % de matière grasse
180 g de sucre
4,5 cl d'eau
90 g de jaunes d'œufs
6 feuilles de gélatine
60 cl de crème fleurette

Le punchage

25 cl de sirop à 30 °Baumé
10 cl d'eau pure
1,5 cl d'eau-de-vie de framboise

Le flocage ivoire

500 g de couverture ivoire
500 g de beurre de cacao

La garniture

couverture ivoire (façonnée en cagette, voir photo)
fruits rouges divers

Confection du sablé breton

Ce sablé doit être confectionné la veille selon les instructions de la page 516. Étaler la pâte à 3 mm au laminoir, et détailler en disques de 15 cm de diamètre. Cuire à 160 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Réserver au sec sur une grille.

Confection du biscuit génoise

Monter à la feuille le TPT, les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Monter séparément les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les deux masses, puis incorporer, à l'aide d'une Maryse, la farine tamisée. Couler cet appareil en cadre garni de papier sulfurisé et le cuire 10 minutes au four à 200 °C, tirage ouvert. Laisser refroidir.

Préparation de la compote de mûres et de la gelée de framboise

Procéder de même pour obtenir la compote de mûres et la gelée de framboise : dans les deux cas, faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer sans ébullition la pulpe de fruit avec le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée. Couler en cadre à environ 1 cm d'épaisseur, et bloquer au froid.

Préparation de la crème de framboise

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. Monter la crème fleurette à consistance baveuse.

Égoutter la gélatine et la diluer dans un peu de pulpe de framboise. Faire bien fondre l'ensemble et le chauffer à 40 °C ; à ce moment, ajouter le reste de pulpe et passer au chinois. Incorporer la meringue italienne, et enfin la crème montée.

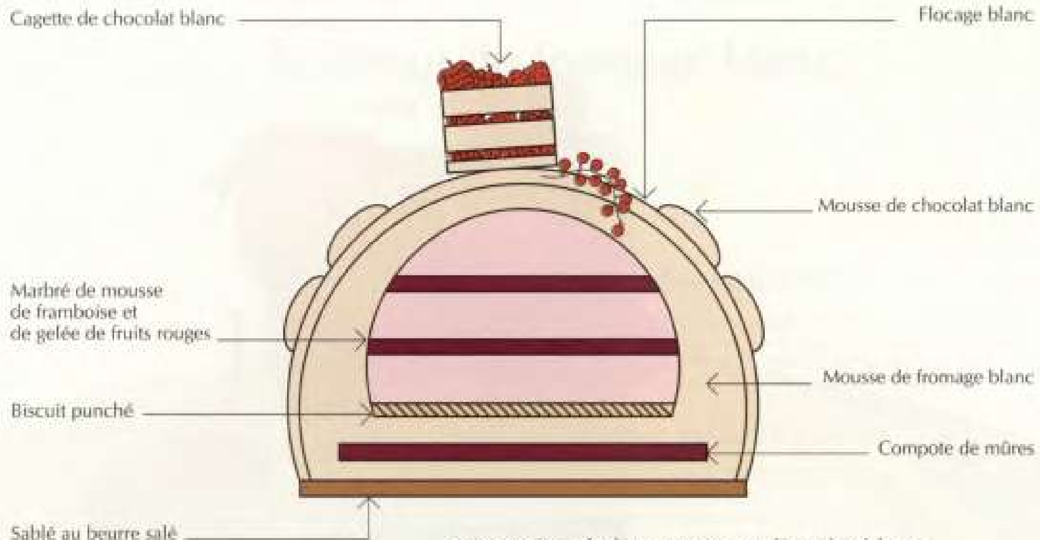
On montera l'entremets juste après l'obtention de la crème de framboise.

Montage du cœur de l'entremets

Préparer le punchage afin de l'avoir à portée de main.

Il s'agit de monter par étapes le dôme de 8 cm de diamètre. Y couler d'abord 5 mm de crème de framboise, faire prendre au congélateur. Disposer ensuite un palet de gelée de framboise détaillé au diamètre du moule, puis un disque de biscuit punché au sirop de framboise. Répéter l'opération jusqu'à ras bord du dôme et enfin bloquer le tout au froid.





Préparation de la mousse au chocolat blanc

Porter la crème à ébullition et réserver. Faire fondre doucement la couverture ivoire, y ajouter la crème chaude, tiédir l'ensemble. Lorsqu'il atteint 30 °C, incorporer délicatement la crème fouettée.

Masquer de cette mousse, à 1 cm d'épaisseur, le dôme de 15 cm de diamètre. Faire prendre au froid.

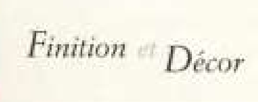
Préparation de la mousse au fromage blanc et montage final de l'entremets

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide et monter la crème fleurette.

Porter l'eau et le sucre à 121 °C ; mettre les jaunes d'œufs en batteur et, tout en battant, y incorporer le sirop à 121 °C. Cuire le tout comme une pâte à bombe. Égoutter la gélatine et l'incorporer à la pâte à bombe chaude. Refroidir la masse ; incorporer une partie de celle-ci au fromage blanc et l'autre partie à la crème montée. Ensuite, mélanger délicatement les deux masses.

Couler l'appareil dans le dôme garni de mousse au chocolat blanc. Démouler le contenu du dôme de 8 cm de diamètre (le cœur de l'entremets) et le déposer au milieu de la mousse au fromage blanc en appuyant légèrement pour faire remonter les côtés. Ajouter un peu de mousse au fromage blanc, puis un palet de compote de mûres taillé au diamètre du dôme. Couvrir encore de mousse au fromage blanc et finir par le disque de sablé breton. Réserver au frais.





Démouler l'entremets le plus proprement possible. Introduire de la mousse au chocolat blanc dans une poche munie d'une douille lisse n° 8 et dessiner sur le pourtour de l'entremets un cordon de mousse.

Faire fondre au bain-marie le beurre de cacao et la couverture ivoire. Passer au chinois fin et floquer l'entremets au pistolet.

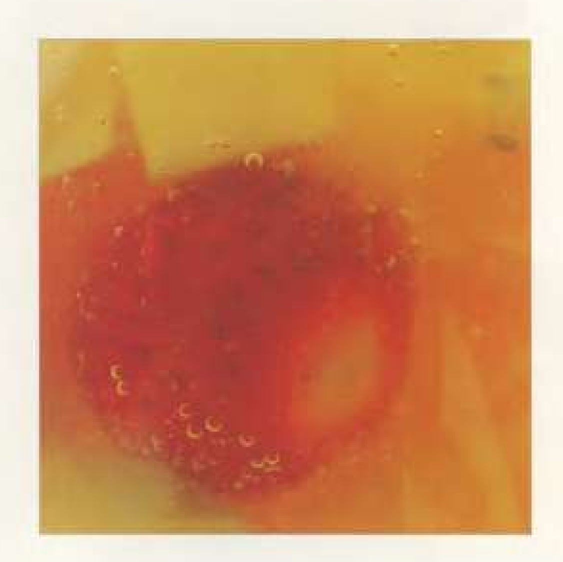
À part, on aura confectionné une cagette en chocolat blanc que l'on déposera sur le sommet de l'entremets et qu'on garnira de fruits rouges.



Gelée de fruits aux sauternes

Pour 10 personnes

Dessert à l'assiette



Ingrédients

La mousse au citron vert

1 litre	de sirop à 30 °Baumé
8	feuilles de gélatine
50 cl	de jus de citron vert
50 cl	de crème fleurette

La gelée de sauternes

1 litre	de vin de muscat ou de sauternes
250 g	de sucre en morceaux
2	oranges non traitées
5	feuilles de gélatine

Le cake au citron

5	œufs
350 g	de sucre semoule
1	pincée de sel
150 g	de crème double
270 g	de farine
5 g	de levure chimique
	le zeste râpé de 3 citrons
100 g	de beurre

La garniture

assortiment de fruits frais

Préparation de la gelée

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Bien laver et sécher les oranges. Les frotter soigneusement avec les morceaux de sucre pour imprégner ceux-ci de l'essence du zeste. Plonger les morceaux de sucre dans le muscat et faire chauffer le tout ; porter presque à frémissement mais ne pas faire bouillir. Incorporer les feuilles de gélatine égouttées ; bien mélanger.
Le mélange, une fois réalisé, devra être utilisé rapidement.

Préparation de la mousse au citron vert

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer le sirop, y diluer les feuilles de gélatine égouttées, faire refroidir le mélange.

Incorporer au mélange refroidi le jus de citron vert. L'ensemble doit avoir une consistance liquoreuse.

Monter la crème au fouet, l'incorporer au mélange. Remplir les pots de cette mousse et réserver au frais.

Confection du cake au citron

Faire fondre le beurre et le clarifier.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Y incorporer la farine et la levure chimique tamisées ensemble, les zestes de citron et enfin le beurre clarifié. Verser l'appareil, pesé à 540 g, dans un moule à cake de 16 cm sur 8 cm et d'une hauteur de 7 cm, et cuire au four ventilé à 155 °C pendant 40-45 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, qui doit ressortir propre.

Montage de la gelée aux fruits

Préparer les fruits : les détailler en petits dés, les ranger dans des verres. Verser la gelée à hauteur. Réserver au frais.

Dressage

Sur une assiette carrée, déposer un petit pot de mousse au citron vert et un verre de fruits en gelée. Une portion de cake au citron vert tiède est déposée à côté, dans une serviette.



Fruits d'été en chartreuse glacée

Pour 4 personnes

Ingrédients

	fruits (pêches jaunes et blanches, rhubarbe, fraises, kiwis, nectarines, pomme granny smith, ananas)
3	feuilles de gélatine

Le sirop

1 litre	d'eau
500 g	de sucre
1	bouquet de verveine
20 cl	de jus de pêche



Préparation de la gelée de fruits

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Incorporer au sirop le jus de pêche. Faire fondre la gélatine à chaud et l'incorporer à ce mélange.

Réaliser une brunoise avec les fruits réservés. Mélanger délicatement cette brunoise avec une partie de la gelée, remplir le moule de ce mélange. Réserver au frais le temps de la prise en gelée.

Préparation des fruits

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition pour préparer un sirop. Y faire infuser la verveine, passer au chinois et laisser refroidir.

Éplucher les fruits, tailler la moitié d'entre eux en fines lamelles (en réservant le reste), les disposer harmonieusement en tapissant l'intérieur d'un moule demi-dôme en alternant les couleurs et en les fixant avec un peu de gelée.

Finition et Dressage

Au moment de servir, passer délicatement le moule sous l'eau chaude et démouler la chartreuse. Glacer celle-ci avec le reste de gelée. Déposer délicatement le dessert sur un lit de fruits émincés et décorer d'un bouquet de verveine fraîche.



Salade de fruits
d'ici et d'ailleurs

Pour 8 personnes

Ingrédients

	fruits frais et fruits exotiques choisis suivant la saison et la maturité

La garniture

1	bouquet de menthe fraîche
8	gousses de vanille séchées
	un assortiment de fruits séchés (fines tranches d'ananas séché, copeaux de noix de coco séchée, zestes confits, confetti de zestes d'agrumes séchés)

Le sirop de vanille

50 cl	d'eau
200 g	de sucre
1	gousse de vanille

La vinaigrette

1	cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
	le jus de 2 citrons verts
20 cl	de coulis d'abricot
3 ou 4	feuilles de menthe fraîche finement ciselées
	poivre du moulin

Préparation de la vinaigrette

Préparer d'abord le sirop de vanille. Porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée avec ses graines. Retirer du feu et laisser refroidir.

Faire réduire le jus de citron vert à consistance sirupeuse (vous devez en obtenir environ 1 cuillerée à soupe).

Mixer ensuite le sirop de vanille avec le coulis d'abricot. Ajouter en fin de mixage le jus de citron vert réduit et le vinaigre balsamique. Poivrer, et ajouter la menthe ciselée.

Finition et Dressage

Détailler les fruits et les ranger le plus joliment possible sur une assiette creuse transparente. Décorer de feuilles de menthe fraîche, de fruits séchés, de zestes confits et de confetti de zestes. Servir la vinaigrette à part.






Fruits
219

Fruits exotiques en brunoise

liée de pulpe d'abricot, sorbet passion-goyave, infusion aux parfums d'herbes et d'épices

Pour 10 personnes

Ingrédients

La soupe d'herbes

1 litre	d'eau
200 g	sucre
1	branche de menthe poivrée
1	tige de citronnelle
1/2	branche d'hysope
2	couronnes d'anis étoilé
5	gousses de cardamome écrasées
1	gousse de vanille
	quelques zestes d'orange et de citron
2	pièces de poivre long

Le sorbet passion-goyave

2,5 kg	de fruits de la passion (QS pour 1 litre de jus)
50 cl	de pulpe de goyave
25 cl	d'eau
300 g	de sucre
125 g	de glucose atomisé

Les fruits

1	mangue
1	papaye
2	kiwis
1	ananas Victoria
20 cl	de pulpe d'abricot
	fraises (QS)

La garniture

10	gousses de vanille séchées
	quelques fins bâtonnets de citronnelle taillée
1	bouquet de menthe fraîche



Préparation de la soupe d'herbes

Dans une casserole, réunir tous les ingrédients aromatiques de la soupe d'herbes. Ajouter l'eau et le sucre. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser 24 heures à couvert ; Passer au chinois fin et réserver.

Préparation du sorbet passion-goyave

Couper en deux les fruits de la passion, les vider de leur pulpe et passer celle-ci au thermomixeur, puis au chinois. Mélanger le jus obtenu à la pulpe de goyave. Avec le sucre, le glucose et l'eau, confectionner un sirop à 65 °C. Laisser refroidir à 4 °C, incorporer la pulpe passion-goyave, maturer pendant 12 heures. Turbiner et réserver.

Finition et Dressage

Peler et parer les fruits. Les détailler en brunoise et les lier avec la pulpe d'abricot. Dresser la brunoise de fruits dans des assiettes creuses, ajouter une quenelle de sorbet passion-goyave. Décorer de vanille séchée, de fins bâtonnets de citronnelle et de feuilles de menthe fraîche. Servir à part la soupe d'herbes dans un petit pot.



Charlotte de brioche dorée

et **fruits d'été** en **compotée, coulis d'abricot**

Pour 8 personnes

Ingrédients

La brioche

500 g de farine
300 g d'œufs
10 g de sel
60 g de sucre
20 g de levure du boulanger
400 g de beurre

La charlotte

1 kg de nectarines
2 pêches jaunes
3 abricots
4 grosses fraises
100 g de beurre
150 g de sucre semoule
fruits au choix pour la garniture

La rhubarbe pochée

2 tiges de rhubarbe
100 g de sucre
1/2 gousse de vanille grattée
50 cl d'eau

Le coulis d'abricot

500 g d'abricots tachetés du Roussillon
1/2 gousse de vanille
50 cl d'eau
150 g de sucre

Préparation de la brioche pour la charlotte

Préparer une pâte à brioche classique (p. 490) et la pétrir. Faire lever la pâte 1 heure, la rabattre, puis la déposer dans un moule de 10 x 23 cm en pesant et façonnant 4 navettes de 80 g chacune. Laisser lever à l'étuve jusqu'à ce que la pâte arrive au bord du moule. Dorer au jaune d'œuf et cuire au four à 180 °C. Détaillez des tranches rondes de 5 mm d'épaisseur et d'un diamètre légèrement supérieur à celui de la charlotte. Saupoudrez les tranches de sucre glace et toastez-les.

Préparation de la compotée de nectarine et de la rhubarbe

Faire revenir au beurre et au sucre les nectarines coupées en morceaux. Laisser compoter et réserver dans un linge pour égoutter. Réserver le jus.

Pocher la rhubarbe détaillée en gros tronçons dans 50 cl d'eau avec le sucre et les graines de vanille. Égoutter.

Dressage

Déposer la charlotte sur une assiette. Décorer le sommet de fruits de votre choix. Verser autour de la charlotte un filet de coulis d'abricot et un filet de jus de nectarine réservé.

Montage de la charlotte

Chemiser les moules avec les tranches de brioche. Détailler en bâtonnets les abricots, les pêches jaunes, les fraises et la rhubarbe pochée. Déposer une couche de compotée de nectarine sur le fond de la charlotte, ajouter les bâtonnets de fruits, continuer jusqu'à montage complet des charlottes. Terminer avec des bâtonnets de rhubarbe.

Préparation du coulis d'abricot

Dénoyauter les abricots et les cuire avec les autres ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient tendres et compotés. Mixer le tout et passer au chinois. Réserver.





Fruits rôtis en tarte paysanne

Ingrédients

feuilletage (voir recette du pas-à-pas, p. 502)
sucre glace (QS)

Les fruits

pommes reinettes (QS)
poires williams (QS)
prunes rouges (QS)
raisin noir (QS)
fraises du pays (QS)
beurre (QS)
sucre semoule (QS)
chutes de gousses de vanille (QS)
jus de fraise réduit (QS, p. 186)

Confection des fonds de tartelette

Préparer un feuilletage classique. Le laisser reposer 24 heures, puis l'étaler et le rouler en un boudin régulier. Laisser encore reposer.

Abaisser très finement la pâte à 2 mm en la nourrissant généreusement de sucre glace. Détailler la pâte en disques avec un emporte-pièce rond de 12 cm de diamètre. Déposer les disques sur une plaque antiadhésive et laisser reposer 24 heures au frais.

Cuire les disques de feuilletage au four à 200 °C, jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Déposer les disques chauds dans des moules à tartelettes pour les façonner. Laisser refroidir et réserver au sec.

Préparation des fruits

Peler et épépiner les pommes et les poires. Les couper en quartiers. Dénoyauter les prunes et les couper en quatre. Rincer le raisin et le sécher. Laver rapidement les fraises et les équeuter.

Faire fondre du beurre dans une poêle. Poudrer de sucre, ajouter la vanille et poêler les fruits en commençant par les plus épais et les plus fermes.

Retirer les fruits. Déglacer la poêle avec un peu d'eau, puis terminer en ajoutant du jus de fraise.



Dressage et Présentation

Déposer un fond de tartelette feuilleté sur une assiette plate moyenne. Le garnir de fruits glacés rangés en relief. Verser un cordon de jus autour de la tartelette.



Aumônière de crêpes

aux fruits d'automne,
jus des peaux

Pour 12 personnes

Ingrédients

La pâte à crêpes

voir la recette des crêpes Suzette p. 294
beurre clarifié (QS)

La garniture

3 pommes reines des reinettes
3 poires doyenné-du-comice
6 prunes Saint-Martin
sucre semoule (QS)
beurre (QS)
jus de pomme (QS)
gousses de vanille séchées (QS)
sucre glace (QS)

Préparation de la garniture

Peler les pommes et les poires, les couper en quartiers, retirer le cœur et les pépins. Conserver ces derniers ainsi que les peaux. Couper les prunes en deux et les dénoyauter.

Faire fondre du beurre jusqu'à ce qu'il prenne une teinte noisette et y faire revenir les peaux et les épluchures. Poudrer de sucre et cuire jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Déglacer avec du jus de pomme et cuire doucement afin que les parfums se diffusent. Passer au chinois.

Couper les fruits en brunoise. Les faire revenir au beurre et au sucre. Lorsque les fruits sont tendres, les débarrasser sur une grille. Déglacer les sucs de cuisson avec le jus des peaux et réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Réserver au frais.

Confection des crêpes

Faire cuire les crêpes (voir recette p. 294) avec du beurre clarifié dans une poêle antiadhésive beurrée au tampon pour éviter l'excès de matière grasse.

Montage et Finition

Garnir le centre des crêpes avec les fruits. Refermer chaque crêpe en lui donnant la forme d'une aumônière et maintenir celle-ci fermée avec une gousse de vanille séchée. Saupoudrer de sucre glace et passer 1 minute à four chaud. Servir avec le jus des peaux.






227
Fruits

Pâtes de fruits cuites au poêlon

Les pâtes de fruits sont des produits de confiserie. À ce titre, elles sont soumises à une réglementation stipulant qu'elles doivent être obtenues par cuisson de pulpe de fruit, de sucre et éventuellement de pectine. S'il s'agit d'un mélange de fruits, la pâte sera nommée d'après celui qui domine à plus de 40 % de la masse. Le terme « pulpe de fruit » désigne exclusivement la partie comestible du fruit, nettoyée, équeutée, dénoyautée, épépinée, émouchetée, etc. – et réduite en purée.

Autrefois, les pâtes de fruits s'appelaient « confitures sèches », par opposition aux confitures et gelées en pots. C'était une friandise très prisée aux XVIIe et XVIIIe siècles.




Fruits
229

Pâte de fruit au pamplemousse

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

1,8 litre	de jus de pamplemousse
40 g	d'extrait de pamplemousse
56 g	de pectine
136 g	de sucre semoule
440 g	de glucose
1,320 kg	de sucre cristallisé
20 g	d'acide tartrique
2,4 cl	d'eau
	sucre cristal pour la finition (QS)

Porter à ébullition le jus de pamplemousse avec l'extrait de fruit. Mélanger la pectine avec le sucre semoule, incorporer ce mélange au jus bouillant en ajoutant également le glucose et le sucre cristallisé. Cuire à 107 °C en mélangeant régulièrement.

En fin de cuisson, diluer l'acide tartrique dans l'eau et incorporer ce mélange à la pâte de fruit. Couler celle-ci en cadre et laisser figer.

Démouler, détailler, et rouler les morceaux dans le sucre cristal.

Pâte de fruit à la fraise

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

2,140 kg	de purée de fraise
57 g	de pectine
200 g	de sucre semoule
670 g	de glucose
2,350 kg	de sucre cristallisé
15 g	d'acide tartrique
1,5 cl	d'eau
	sucre cristal pour la finition (QS)

Porter à ébullition la purée de fraise. Mélanger la pectine avec le sucre semoule, incorporer ce mélange à la purée de fraise bouillante en ajoutant également le glucose et le sucre cristallisé. Cuire à 107 °C en mélangeant régulièrement.

En fin de cuisson, diluer l'acide tartrique dans l'eau et incorporer ce mélange à la pâte de fruit. Couler celle-ci en cadre et laisser figer.

Démouler, détailler, et rouler les morceaux dans le sucre cristal.

Pâte de fruit à la mûre

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

2,140 kg	de purée de mûres
57 g	de pectine
200 g	de sucre semoule
670 g	de glucose
2,35 kg	de sucre cristallisé
15 g	d'acide tartrique
1,5 cl	d'eau
	sucre cristal pour la finition (QS)

Porter à ébullition la purée de mûre. Mélanger la pectine avec le sucre semoule, incorporer ce mélange à la purée de mûre bouillante en ajoutant également le glucose et le sucre cristallisé. Cuire à 107 °C en mélangeant régulièrement.

En fin de cuisson, diluer l'acide tartrique dans l'eau et incorporer ce mélange à la pâte de fruit. Couler celle-ci en cadre et laisser figer.

Démouler, détailler, et rouler les morceaux dans le sucre cristal.

Pâte de fruit à la pomme

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

2 kg	de pulpe de pomme
2,2 kg	de sucre cristallisé
60 g	de pectine jaune + 200 g de sucre
400 g	de glucose
20 g	d'acide citrique
4 cl	de calvados
	sucre cristal pour la finition (QS)

Porter à ébullition la pulpe de pomme et les 2,2 kg de sucre.

Mélanger la pectine avec les 200 g de sucre semoule. Incorporer ce mélange, ainsi que le glucose, à la pulpe bouillante.

Cuire à 105 °C en mélangeant régulièrement.

En fin de cuisson, diluer l'acide citrique dans le calvados et incorporer ce mélange, hors du feu, à la pâte de fruit. Couler celle-ci en cadre et laisser figer.

Démouler, détailler, et rouler les morceaux dans le sucre cristal.

Pâte de fruits à la liqueur

Ingrédients

Les pâtes de fruit à la poire

500 g	de pulpe de poire
30 cl	de jus de poire
325 g	de sucre semoule
37 g	de glucose
10 g	de pectine + 37 g de sucre semoule
6 g	d'acide tartrique
0,4 cl	d'eau

La liqueur Brana à 44 °Baumé

530 g	de sucre semoule
22,5 cl	d'eau
25 cl	d'alcool de poire Brana

Les pâtes de fruit à la fraise

790 g	de pulpe de fraise
875 g	de sucre
250 g	de glucose
18,5 g	de pectine + 75 g de sucre semoule
6 g	d'acide tartrique
0,25 cl	d'eau

La liqueur de framboise à 40 °Baumé

500 g	de sucre semoule
25 cl	d'eau
25 cl	d'alcool de framboise

La garniture

sucre cristal (QS)
feuilles, tiges, pédoncules de vrais fruits (QS, voir recette)

Deux semaines avant de préparer cette recette, vous devez prévoir de faire sécher de l'amidon de froment à 50 °C. Tamisez-le, et aérez-le quotidiennement afin de faciliter son séchage. Le jour de son utilisation, mettez-le en bac, lissez-le et creusez-y, de façon régulière et espacée, les empreintes nécessaires au moulage des coques de liqueur.

Vous confectionnerez ces pâtes de fruits fourrées dans des moules personnalisés en Flexipan.

Pour un complément d'information, référez-vous à la recette des pâtes de fruits, page 228.

Préparation des moules en amidon

Avant de commencer, préparer les bacs d'amidon et y pratiquer les empreintes à l'aide de réglettes spéciales. Il s'agit de réglettes garnies d'une dizaine de petits dômes en caoutchouc de 1/2 cm³ environ. Entre chaque pression, veiller à retirer l'amidon qui peut adhérer aux dômes, afin de préserver la régularité des empreintes.

Principe de base pour les liqueurs

Il faut 50 g de sucre par degré d'alcool.

Pour 1 litre d'alcool à 50° : compter 50° x 50 g = 2,5 kg de sucre et 1,25 litre d'eau cuits ensemble à 116 °C.

Pour 1 litre d'alcool à 48° : compter 48° x 50 g = 2,225 kg de sucre et 1,125 litre d'eau cuits ensemble à 116 °C.

Préparation des liqueurs

Cuire l'eau et le sucre à 116 °C jusqu'à obtention d'un sirop homogène. Verser ce sirop sur l'alcool et transvaser le tout trois fois de suite. Vérifier la densité (30 °Baumé) à l'aide d'un pèse-sirop.

Couler ce mélange dans les empreintes d'amidon bien sec à l'aide d'un entonnoir à piston. Recouvrir le tout d'un voile d'amidon cristallisé.

Réserver plusieurs heures au sec afin de bien laisser cristalliser les coques.

Sortir délicatement les coques de l'amidon, les épousseter à l'aide d'un pinceau et les réserver.

Confection des pâtes de fruits

Réunir dans une bassine la pulpe de fruit, le jus de fruit, le sucre semoule et le glucose. Porter à ébullition et ajouter, à ce moment, le mélange pectine-sucre semoule. Cuire le tout à 106 °C. En fin de la cuisson, ajouter l'acide tartrique dissous dans l'eau.

Couler un fond d'appareil à pâte de fruit dans les moules en Flexipan. Déposer au centre une coque de sucre emplie de liqueur et terminer en versant l'appareil à pâte de fruit jusqu'au bord du moule. Laisser figer.

Démouler, humidifier à la vapeur chaque pâte de fruit et la rouler dans le sucre cristal.

Finition et Décor

Pour donner aux bonbons un aspect plus réaliste, les décorer avec des feuilles et des tiges de vrais fruits.





Biscuit mirliton aux oranges confites

salade de melon, glace aux calissons

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace aux calissons

50 cl	de lait
85 g	de sucre
200 g	de pâte de calisson
50 g	de lait en poudre
60 g	de pulpe de melon
1 c. à s.	d'eau de fleur d'oranger
4	œufs entiers

Le biscuit mirliton

4	œufs
3	jaunes d'œufs
225 g	de poudre d'amandes
20 g	de poudre à crème
260 g	de sucre semoule
1	gousse de vanille
	le zeste de 1 citron finement râpé
	le zeste de 1 orange finement râpé

La garniture

1	melon
200 g	de marmelade d'orange
20 cl	de jus d'orange
40 g	de sucre
	amandes fraîches mondées (qs)

Préparation de la glace aux calissons

Cuire au bain-marie, à 84 °C, les ingrédients suivants réunis : lait, œufs entiers, sucre, lait en poudre, pâte de calisson. Refroidir aussitôt le mélange à 4 °C, puis ajouter la pulpe de melon et l'eau de fleur d'oranger. Laisser maturer puis mouler en Pacojet, et enfin bloquer au froid.

Confection du biscuit mirliton

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre, la poudre à crème, les zestes râpés et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée. Monter cet appareil petit à petit en ajoutant un par un les œufs, puis les jaunes.

Beurrer des moules en forme de calisson de 3 cm de hauteur. Remplir les moules de cet appareil à mi-hauteur, saupoudrer généreusement de sucre glace et cuire les biscuits à 170 °C. Démouler et laisser refroidir.

Préparation des garnitures

Tailler la moitié du melon en brunoise. Tailler l'autre moitié en fines tranches et les faire sécher 2 heures à four très doux sur Sylpat.

Faire réduire le jus d'orange avec le sucre à consistance sirupeuse. Réserver.



Montage et Présentation

Détailler les biscuits mirlitons en deux couches transversales. Garnir de marmelade d'orange et reconstituer les biscuits dans leur moule. Tapisser chaque biscuit de brunoise de melon. Retirer le moule pour le service, ajouter une quenelle de glace aux calissons, parsemer d'amandes fraîches et décorer de feuilles de melon séché. Entourer de jus d'orange réduit.



Cake aux fruits confits

« 59 Poincaré »

Pour 3 moules de 15 cm de longueur

Ingrédients

La pâte à cake

125 g	de beurre du Cotentin
125 g	de sucre semoule
225 g	d'œufs
37 g	de miel de châtaignier
270 g	de farine type 55
8 g	de levure chimique
625 g	de fruits confits assortis, macérés dans du rhum brun
125 g	d'abricots moelleux
125 g	de pruneaux d'Agen
125 g	de bigarreaux confits

Le sirop

16 cl	d'eau
25 g	de sucre
4,5 cl	de rhum brun agricole

Lorsque vous préparez la pâte de ce cake, il est important de terminer l'incorporation des ingrédients par un ajout de farine afin d'éviter que la pâte ne tranche. Ce terme désigne la décomposition brusque (grainage) d'un appareil lorsqu'on lui ajoute un élément trop froid par rapport au reste de la masse. C'est pourquoi il est utile d'avoir tous vos ingrédients à température ambiante avant de commencer votre préparation. Une pâte tranchée se développera mal à la cuisson, s'émiettera lors de la coupe et se rassira prématurément.

Si la pâte graine, on peut y remédier en chauffant l'appareil au bain-marie tout en le battant. Mais il est plus adroit d'éviter cela en incorporant la farine part après part, entre chaque adjonction d'œuf.



Préparation de la pâte de base

Tamiser la farine et la levure chimique.

Travailler le beurre en pommade avec le sucre. Incorporer un quart des œufs, puis le miel, et continuer de battre. Verser ensuite un quart du mélange farine-levure en alternant avec les œufs, incorporés graduellement. Mélanger ainsi jusqu'à l'obtention d'un appareil crémeux en ayant soin de terminer par la farine afin d'éviter qu'il ne tranche (voir introduction de la recette).

Garnissage et cuisson du cake

Beurrer les moules à cake. Couper les abricots moelleux et les pruneaux dénoyautés en morceaux réguliers. Incorporer les fruits confits égouttés, les abricots et les pruneaux à la pâte à l'aide d'une spatule. Bien homogénéiser l'ensemble et verser l'appareil à mi-hauteur des moules. Terminer en déposant au centre de l'appareil, sur toute la longueur du moule, les bigarreaux confits. Réserver 6 heures au frais, puis cuire à four ventilé.

Commencer la cuisson à 200 °C pendant 10 minutes, puis baisser la température à 160 °C et cuire 40 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant dans un cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.

Finition

Préparer un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter le rhum hors du feu.

Démouler les cakes sur une grille et les imbiber de sirop tant qu'ils sont encore chauds. Après refroidissement total, les conserver dans un film alimentaire.



Panettone aux fruits confits

Ingrédients

Le levain de base

100 g	de pulpe tamisée de fruits non pelés (pommes, raisin...)
300 g	de farine type 55
10 cl	d'eau

À chaque rafraîchissement du levain (pour 300 g de levain), ajouter :

300 g	de farine
15 cl	d'eau à 24 °C au maximum

Pour le premier pétrissage

2 kg	de farine type 55
575 g	de sucre
1 litre	d'eau
575 g	du levain naturel obtenu précédemment
850 g	de beurre
500 g	de jaunes d'œufs

Pour le second pétrissage

700 g	de farine type 55
40 cl	d'eau
575 g	de sucre
45 g	de sel
10 cl	de vanille liquide
10 cl	d'arôme citron
10 cl	d'arôme orange
200 g	de miel
1,250 kg	de beurre en pommade
500 g	de jaunes d'œufs
1,125 kg	de raisins de Smyrne
1,125 kg	d'orange confite hachée

Le glaçage

500 g	d'amandes brutes
75 g	de farine
1 kg	de sucre glace
75 g	d'huile végétale
	essence d'amande amère (QS)
	blancs d'œufs (QS pour glaçage)

La garniture de finition

- amandes mondées entières (QS)
- sucre en grains n° 6 (QS)

Le panettone est un symbole de la gastronomie italienne dans le monde entier. Il existe plusieurs méthodes de base pour le préparer, toutes liées à une ville d'Italie du Nord : Turin, Gênes, Vérone... Mais la recette la plus fameuse est celle de Milan, ville qui vit naître cette pâtisserie vers 1490. Le panettone est non seulement une douceur des fêtes de Noël ; il est aussi, traditionnellement, un cadeau de mariage ou d'anniversaire, ou encore le cadeau que les hommes d'affaires milanais offrent à leurs clients. De par la complexité de sa préparation et la richesse de ses ingrédients, il fut longtemps une pâtisserie de luxe.

C'est la recette milanaise que nous vous présentons ici. Au cours de mon séjour à Brescia, chez M. Massari, un maître des pâtes levées, j'ai pu m'initier à la magie des levains naturels.

Préparation du levain de base

Mixer la pulpe de fruits avec l'eau, puis mélanger avec la farine et pétrir de façon à obtenir une pâte lisse et homogène. Recouvrir le saladier d'un film alimentaire bien tendu et entreposer à l'étuve (26-28 °C). Il faut que cette pâte triple de volume, ce qui prendra environ quarante-huit heures.

Si vous rencontrez des problèmes de fermentation, vous pouvez ajouter 2 g de levure fraîche à ce levain de base. Il est important, pendant toutes les opérations, de travailler sur des plans de travail très propres.

Rafraîchissement du levain

Lorsque le levain a triplé de volume, le rafraîchir en prélevant le cœur, y ajouter son poids en farine et 50 % de son poids en eau (voir quantités indiquées pour le cas présent).

Cette opération de rafraîchissement doit être renouvelée plusieurs fois, cinq ou six fois en moyenne. Le levain est prêt lorsqu'il atteint trois fois son volume initial. L'eau utilisée pour pétrir le levain ne doit pas dépasser 24 °C ; un excès de chaleur provoquerait des levages peu propices au développement des diastases du levain.

Premier pétrissage

Dissoudre le sucre dans l'eau pour obtenir un sirop à froid.

Déposer le levain au fond de la cuve, le recouvrir de farine. Pétrir en 1re, puis en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajouter le sirop, continuer de pétrir en 2e et ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Pétrir en 2e jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois ; elle doit devenir bien élastique. Quand ce stade est atteint, ajouter les jaunes d'œufs et continuer de pétrir en 2e. La pâte doit être élastique, brillante et soyeuse.

La mettre à pousser à l'étuve à 28-30 °C pendant 10 à 12 heures.

Second pétrissage

Mélanger les différents parfums (vanille, orange, citron). Leur combinaison constitue l'arôme « panettone ». Crémer le beurre en le battant pour l'oxygéner.

Ajouter la farine à la première pousse. Dissoudre dans l'eau le sel et le sucre, pétrir en 2e jusqu'à complet décollement des parois, passer en 1re et verser le sirop tout doucement pour éviter de brûler la pâte. Pétrir à nouveau en 2e et ajouter le miel et le beurre crémé. Poursuivre l'opération, puis ajouter les jaunes d'œufs. Pétrir encore.

En 1re, ajouter délicatement les garnitures (oranges et raisins). Huiler un marbre et y démouler la pâte. Laisser reposer 10 minutes ; cela vous permettra de voir la fermentation et l'oxygénation du panettone.

Portionnage et dernière poussée

Détailler la pâte en portions selon les moules utilisés :

Petit : 180 g

Moyen : 400 g

Grand : 750 g

Bouler la pâte pour lui redonner des forces, la déposer dans les moules à panettone. Faire pousser à nouveau à l'étuve pendant 6 à 8 heures.

Glaçage et cuisson

Pendant ce temps, préparer le glaçage. Broyer les amandes brutes avec le sucre glace en pratiquant plusieurs passages au broyeur. Ajouter ensuite la farine, l'huile, 2 ou 3 gouttes d'essence d'amande amère et les blancs d'œufs.

Sortir les panettones de l'étuve, les glacer avec l'appareil précédent, parsemer d'amandes entières et de sucre en grains.

Cuire à 200 °C à four statique. Le minutage variera selon le poids individuel des panettones :

20 minutes pour 180 g,

30 minutes pour 500 g,

40 minutes pour 750 g.

Une fois les panettones cuits, les sortir et les suspendre toute une nuit la tête en bas (pour fixer les matières grasses). Les protéger de film alimentaire. Ils peuvent se conserver plus d'une semaine.



Nec Plus de fruits rouges

granité Pimm's aux agrumes, jus vanillé

Pour 6 personnes

Dessert
à l'assiette

Ingrédients

Le sirop vanillé

1 litre	d'eau
300 g	de sucre
1 gousse	de vanille fendue et grattée

Le granité Pimm's

10 cl	de jus d'orange
10 cl	de jus de citron vert
10 cl	de jus de citron
10 cl	de jus de pamplemousse rose
150 g	de sucre
20 cl	de Perrier

Le jus de fraise

2 kg	de fraises billes (congelées)
800 g	de sucre

Les fruits rouges

Fraises, framboises, cassis, mûres, fraises des bois, groseilles... préparés et nettoyés le cas échéant

Préparation du sirop vanillé et du granité Pimm's

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et la vanille fendue, graines et gousses. Laisser infuser.

Mélanger tous les jus d'agrumes avec le sucre, ajouter le Perrier. Faire prendre au congélateur.

Préparation du jus de fraise

Faire suer au bain-marie les fraises avec le sucre 1 h 30 environ sur feu doux. Passer au chinois à travers un linge, sans fouler, afin que le jus reste clair.

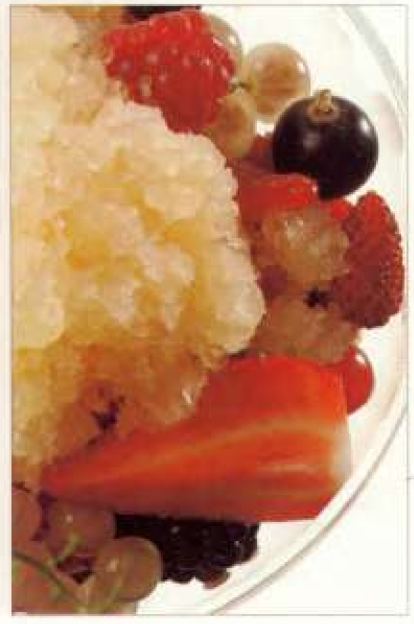
Finition et Dressage

Mélanger les fruits rouges en salade.

Dans le pied d'un verre, verser le sirop vanillé et le sirop de fraise. Déposer la salade de fruits rouges dans la partie évasée du verre.

Au dernier moment, gratter le granité d'agrumes à la fourchette pour le réduire en paillettes et le déposer sur les fruits.







Croquant de fruits rouges

en gelée d'été, crème mousseline

Pour 10 personnes

Ingrédients

Les arlettes

100 G	DE FEUILLETAGE (P. 502)
100 G	DE SUCRE GLACE

La gelée de fraise

400 G	DE FRAISES
100 G	DE SUCRE
2	FEUILLES DE GÉLATINE

La crème

100 G	DE CRÈME PÂTISSIÈRE FROIDE
100 G	DE CRÈME FOUETTÉE

La garniture

100 G	DE FRAISES
100 G	DE FRAMBOISES
60 G	DE MÛRES
100 G	DE GROSEILLES BLANCHES ET ROUGES
80 G	DE FRAISES DES BOIS
60 G	DE CASSIS

Confection des arlettes

Étaler très finement le feuilletage à 2 mm en le nourrissant de sucre glace dont vous aurez saupoudré le plan de travail. Le découper en rectangles de 5 x 9 cm, les déposer sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrir le tout d'une autre feuille et faire cuire au four à 200 °C entre deux grilles en surveillant la coloration jusqu'à obtention d'un ton caramel uniforme. Réserver au sec.



Préparation du jus de fraise et de la crème

Couper les fraises en deux. Ajouter le sucre et faire suer le tout 1 h 30 sur feu doux au bain-marie. Passer au chinois à travers un linge, sans fouler, afin que le jus reste clair. Laisser refroidir et réserver le jus au frais.

Prélever un peu de jus de fraise froid. Faire ramollir les feuilles de gélatine 2 minutes dans de l'eau froide. Les égoutter, puis les faire fondre au four à micro-ondes. Les incorporer au jus de fraise en mélangeant soigneusement. Réserver au frais.

Mélanger la crème pâtissière et la crème fouettée afin d'obtenir une crème légère. Réserver au frais.



Finition et Montage

Sur chaque assiette, poser au pinceau une traînée de jus de fraise. Au centre, placer une arlette sur laquelle on déposera un peu de crème légère. Disposer les fruits rouges sur la crème en les arrangeant de façon harmonieuse, puis les recouvrir d'un peu de gelée. Recommencer l'opération de façon à obtenir trois étages et terminer le montage avec une arlette.



Ingrédients insolites

Ingrédients insolites

Ingrédients insolites

Ingrédients insolites

Sorbets et glaces insolites

Sorbet Coca-Cola

Ingrédients

350 g	d'extrait de cola
1	pomme golden
30 cl	de Perrier
	le jus de 1/2 citron
5 g	de bicarbonate de soude

Couper la pomme en morceaux et la passer au mixeur.

Ajouter l'extrait de cola, le Perrier, le jus de citron et le bicarbonate. Bien mélanger, verser en Pacojet et bloquer au congélateur.

Turbiner selon vos besoins.

Sorbet à la bière Corona

45 cl	de bière Corona
1	pomme granny smith
20 cl	d'eau
100 g	de sucre
50 g	de glucose
	le zeste râpé de 1/2 citron vert

Porter l'eau, le sucre et le glucose à 65 °C pour obtenir un sirop. Refroidir celui-ci à 4 °C.

Couper la pomme en morceaux et la passer au mixeur. Ajouter au sirop refroidi la pomme mixée, le zeste de citron vert et la bière. Verser en Pacojet et bloquer au congélateur.

Turbiner selon vos besoins.

Glace Malabar

Pour 10 personnes

1 litre	de lait entier
10 cl	de crème fleurette
60 g	de glucose
190 g	de sucre semoule
8	jaunes d'œufs
9 g	de stabilisateur à glace
60 g	de beurre
120 g	de Malabars à la fraise

Il est important de choisir pour cette recette des Malabars à la fraise. S'ils n'ont pas donné assez de couleur au mix, ajouter un peu de colorant rose afin de renforcer la tonalité originale. Cette opération doit se faire juste avant le turbinage.

Porter le lait à ébullition et y faire infuser les Malabars pendant 15 minutes.

Passer au chinois afin de récupérer les morceaux de Malabar subsistants et de retirer l'excédent de gomme arabique qu'ils contiennent.

Ajouter le reste des ingrédients et porter le tout à 84 °C au bain-marie.

Refroidir le mélange à 4 °C, laisser maturer 24 heures et turbiner. Réserver au froid.



Mangue

Marron

Menthe

Meringue

Miel

Mirabelle

Mangues rôties au four

crumble, sorbet exotique

Pour 6 personnes

Ingrédients

Les lamelles d'ananas séché

1/2	ANANAS PELÉ
	SIROP À 30 °BAUMÉ (QS)

Le crumble

200 G	DE FARINE
200 G	DE SUCRE
200 G	DE BEURRE
150 G	DE POUDRE D'AMANDES

Le sorbet exotique

1 LITRE	D'EAU
130 G	DE GLUCOSE ATOMISÉ
530 G	DE SUCRE
	POIVRE NOIR DU MOULIN (QS)
2	GOUSSES DE VANILLE
300 G	DE PULPE DE MANGUE
300 G	DE PULPE DE PAPAYE
250 G	DE PULPE DE GOYAVE
500 G	DE PULPE D'ANANAS
300 G	DE PULPE DE BANANE
20 CL	DE JUS DE PAMPLEMOUSSE
5 CL	DE JUS DE CITRON

La mangue rôtie

300 G	DE JUS DE FRUIT DE LA PASSION FRAIS
200 G	DE SUCRE SEMOULE
3	BELLES MANGUES MÛRES

La garniture

2	KIWIS
1/2	ANANAS
1/2	PAPAYE
1/2	MANGUE

Préparation de l'ananas séché

Détailler le demi-ananas en fines lamelles. Les tremper dans le sirop et les faire sécher au four à 80 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Réserver au sec.

Confection du sorbet exotique

Mélanger tous les éléments à froid. Fendre et gratter les gousses de vanille, ajouter le tout (gousses et graines) au mélange. Faire chauffer à 65 °C, laisser refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

Confection du crumble

Mélanger tous les ingrédients et sabler le tout à la feuille. Émietter sur plaque et faire reposer 1 nuit à température ambiante, puis cuire au four à 180 °C pendant 25 minutes environ. Réserver au sec.

Préparation des mangues rôties

Peler les mangues, les couper en deux dans le sens de la longueur, en contournant le noyau. Porter le sucre au caramel avec un peu d'eau, puis le déglacer avec 25 cl de jus de fruit de la passion. Arroser généreusement les mangues de ce caramel, puis les disposer dans un plat à rôtir et les faire caraméliser au four à 170 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et tendres. Les réserver en gardant le jus de cuisson. Diluer celui-ci avec le reste du jus de passion ; le jus obtenu servira à glacer la mangue.



Finition et Dressage

Détailler les kiwis, la papaye, la mangue et l'ananas en brunoise. Réserver au frais.

Au moment de servir, sur une grande assiette plate, déposer une demi-mangue. La glacer avec le jus caramélisé. Déposer sur l'assiette la brunoise de fruits, parsemer de crumble et ajouter une quenelle de sorbet. Terminer en plantant dans le sorbet des lamelles d'ananas séché.



Coque de marrons et de noix

crème glacée au drambuie

Pour 10 personnes

Ingrédients

(Pour cette recette, prévoir des dômes composés de 2 demi-sphères de 6 cm de diamètre.)

La meringue aux noix

150 g	de sucre glace
150 g	de sucre semoule
100 g	de cerneaux de noix
150 g	de blancs d'œufs

La crème glacée aux marrons

1 litre	de lait
450 g	de crème fleurette
110 g	de lait en poudre
210 g	de sucre
75 g	de Trimoline
620 g	de purée de marrons
1	gousse de vanille
14 g	de stabilisateur
5 cl	de drambuie

La garniture

Chutes de meringue finement émiettées (QS)
Crème montée (QS)
Brisures de marrons glacés (QS)
Drambuie (QS)

Le sirop

200 g	de sirop à 30 °Baumé
1	gousse de vanille
	drambuie (QS)

Avant de commencer la préparation, faire infuser les brisures de marrons glacés de la garniture dans le drambuie.

Confection de la meringue aux noix

Passer le sucre glace et les noix au robot-coupe.

Monter les blancs d'œufs au batteur en 2ᵉ vitesse. Lorsqu'ils commencent à mousser, incorporer un peu de sucre semoule, puis passer en 3ᵉ vitesse pour serrer les blancs. Ajouter délicatement le mélange de sucre glace et de noix. Introduire cet appareil dans une poche munie d'une douille lisse.

Beurrer les dômes (voir leur description ci-contre). Les garnir de meringue à la poche. Saupoudrer de sucre glace.

Cuire au four à 110 °C pendant 1 heure environ. Laisser refroidir. Démouler les coques et réserver au sec.



Confection de la crème glacée aux marrons

Réunir les brisures de marrons, le sucre, les jaunes d'œufs, la crème, le lait, le drambuie, la Trimoline et le stabilisateur. Les cuire au bain-marie, à 84 °C, puis les refroidir aussitôt à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner. Réserver au froid.

Montage du dessert

Remplir les demi-sphères de crème glacée aux marrons, les coller deux à deux pour obtenir des boules entières.

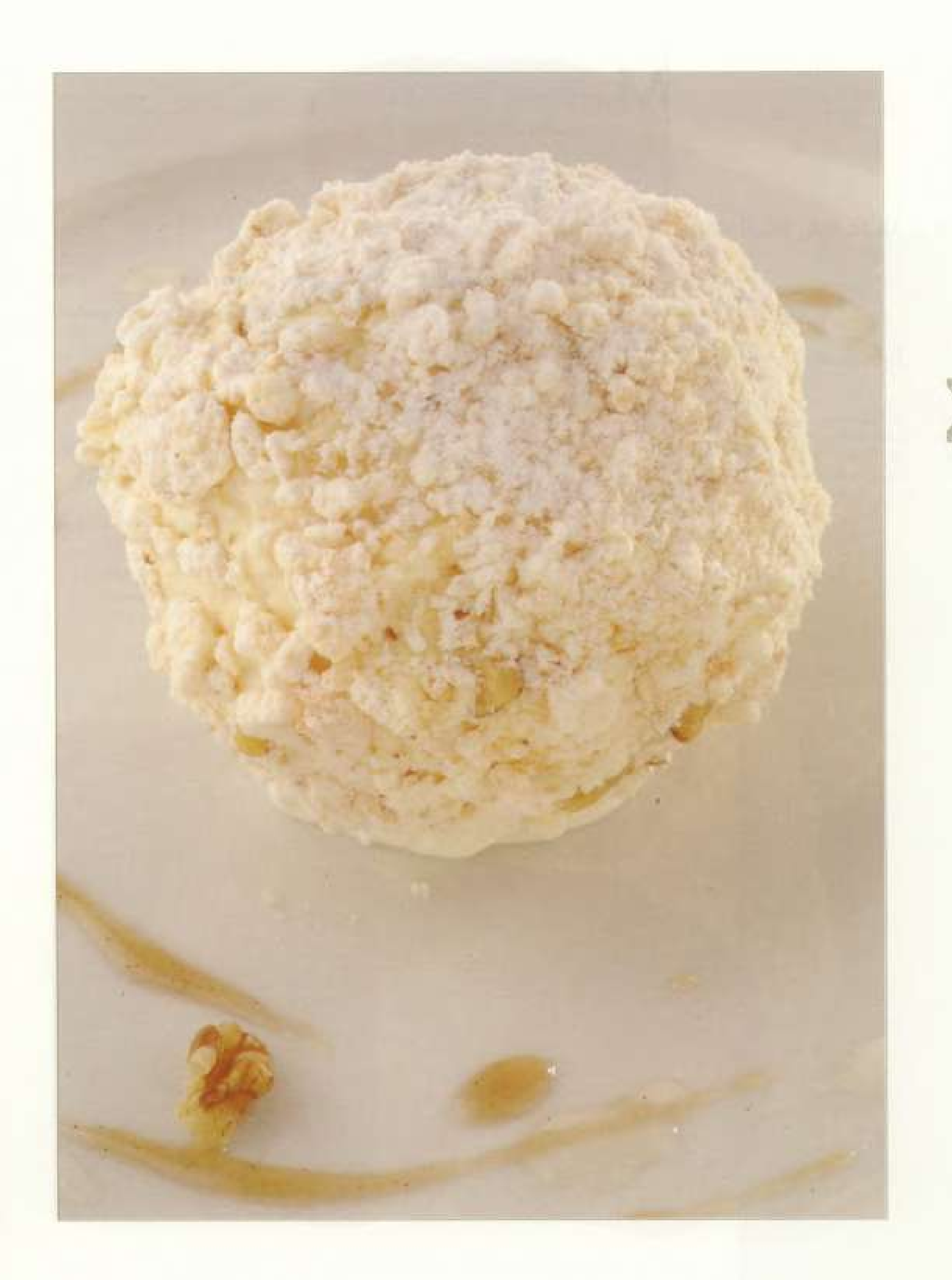
Glacer les boules avec la crème montée, puis paner le tout avec des chutes de meringue finement émiettées. Réserver au froid.

Préparation du sirop

Faire infuser le sirop avec la vanille fendue en deux et grattée. Refroidir, passer au chinois et ajouter le drambuie. Réserver au réfrigérateur.

Présentation

Déposer la coque aux marrons au milieu d'une assiette plate moyenne. Saupoudrer de sucre glace. Entourer d'un cordon de sirop au drambuie et à la vanille.



Marrons glacés

Pour 2 kg de marrons glacés

Ingrédients

2 kg	de marrons confits, dans leur sirop
1 kg	de fondant blanc
300 g	de sirop de marron

Cette confiserie d'hiver exige des châtaignes d'une qualité exceptionnelle, de gros calibre et sans cloison intérieure. Un marron glacé réussi doit être moelleux, onctueux et confit à cœur, nappé d'un glaçage légèrement croquant. Pour ma part, je choisis les marrons de Cuneo, en Piémont. Cette région, proche de la frontière française, est propice à la culture du marron, comme le haut pays niçois voisin et les hauteurs de l'Ardèche.

Nous ne procédons pas au confisage complet des marrons, car nous les recevons déjà confits dans leur sirop. Nous nous chargeons du glaçage final, réalisé à l'aide de fondant blanc et du sirop de confisage des marrons.

Si le glaçage masse (c'est-à-dire si des cristaux de sucre s'y forment), cela signifie que le four est trop chaud ou que le passage des marrons y a été trop long. Si le glaçage colle aux doigts, c'est au contraire que les marrons sont restés trop brièvement au four. Il est donc essentiel de bien observer cette étape de glaçage, car elle est importante non seulement pour l'aspect final des marrons mais aussi pour leur conservation.

Glaçage des marrons

Faire égoutter les marrons sur une grille pendant 1 heure. Tamiser et réserver leur sirop de confisage.

Préchauffer le four à 40 °C.

Passer les marrons au four 15 minutes environ pour les sécher et les laisser refroidir à température ambiante.

Faire fondre le glaçage avec le sirop de marron. Lorsque le mélange atteint 50 °C, y plonger les marrons, puis les poser sur une grille afin de laisser écouler le glaçage.

Porter le four à 200 °C, l'éteindre et y entreposer les marrons glacés. Dès que l'on remarque un perlage sur la grille de cuisson, sortir les marrons du four et les laisser refroidir.

Les ranger en caissette. Réserver au froid et à couvert.





After-Spoon
sauce chocolat

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sorbet menthe

70 cl	d'eau
210 g	de sucre
60 g	de glucose
20 g	de lait en poudre
4 g	de stabilisateur à sorbet
	essence naturelle de menthe (QS)
1	bouquet de menthe fraîche

La pâte à sablé breton au chocolat

500 g	de beurre
10 g	de sel
1 kg	de farine
40 g	de levure chimique
10	jaunes d'œufs
400 g	de sucre semoule
50 g	de poudre de cacao

Le chocolat huilé

1 kg	de couverture noire
10 cl	d'huile végétale

La garniture

tant-pour-tant couverture noire et beurre de cacao pour le flocage (QS)
crème fouettée
quelques branches de menthe fraîche

sauce chocolat (p. 152)

Préparation du mix sorbet menthe

Mélanger à froid les ingrédients du sorbet (sauf l'essence et le bouquet de menthe) ; les porter à 65 °C. Y faire infuser le bouquet de menthe fraîche. À froid, ajouter l'essence naturelle. Maturer.

Confection du sablé breton

Travailler le beurre en pommade avec le sel ; incorporer la farine, la levure chimique et la poudre de cacao tamisées ensemble. À part, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux. Mélanger les deux masses sans trop travailler. Faire reposer toute une nuit au frais, puis abaisser la pâte à 2 mm au laminoir. Faire cuire au four à 170 °C.





Montage et Présentation

Turbiner le sorbet menthe et le plaquer dans un cadre. Bloquer le tout au froid.

Faire fondre la couverture noire avec l'huile et en glacer finement la surface du sorbet. Laisser durcir. Chauffer une lame de couteau et détailler l'entremets en carrés, puis les floquer au pistolet avec le tant-pour-tant. Dresser sur assiette avec le sablé, en déposant entre le sablé et l'entremets une belle rosace de crème montée. Décorer de menthe fraîche. Déposer à côté un petit pot de sauce chocolat tiède.



Pavlova

Pour 20 personnes

Ingrédients

La meringue

500 g de blancs d'œufs
500 g de sucre glace
500 g de sucre semoule

La glace à la vanille

2,5 litres de lait
50 cl de crème fleurette
600 g de sucre
187 g de glucose
160 g de beurre
125 g de lait en poudre
22 g de stabilisateur à glace
5 gousses de vanille fendues
19 jaunes d'œufs

La garniture

fruits du moment : voir selon la saison

Confection de la meringue

Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule et finir le montage en incorporant délicatement le sucre glace tamisé. Monter la coque pavlova en rond progressivement, en laissant une cavité centrale (la forme générale est celle d'un cône creux renversé). Cuire 1 h 30 au four à 125 °C.

Préparation de la glace à la vanille

Cuire au bain-marie tous les ingrédients à 83 °C, puis refroidir à 4 °C. Laisser maturer, puis turbiner.

Garniture, finition et montage

Détailler les fruits selon votre goût, de façon esthétique. Saupoudrer le pavlova de sucre glace, garnir l'intérieur de glace vanille, décorer joliment de salade de fruits.





Grosse meringue Spoon

Pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	de sucre semoule
250 g	de sucre glace
250 g	de blancs d'œufs
25 g	d'amandes effilées

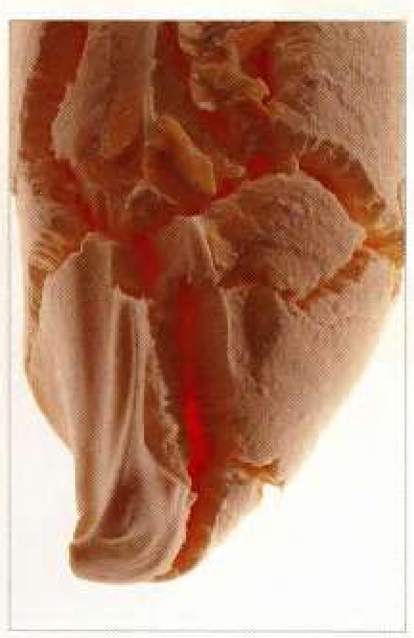
Préparation et cuisson de l'appareil

Monter les blancs en neige. Les serrer avec le sucre semoule. Tamiser le sucre glace.

À l'aide d'une spatule, incorporer le sucre glace tamisé à l'appareil à meringue.

Coucher la meringue sur une plaque en une forme oblongue à l'aide d'une spatule, la parsemer d'amandes effilées et la cuire au four à 120 °C pendant deux heures.







Guimauve à la fleur d'oranger

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

37,5 cl	d'eau
165 g	de glucose
1,760 kg	de sucre semoule
220 g	de blancs d'œufs
90 g	de gélatine
11,5 cl	d'eau de fleur d'oranger
	sucre glace et amidon de maïs (QS en mélange à parts égales)

L'eau de fleur d'oranger est le résultat de la macération et de la cristallisation des fleurs du bigaradier, dont le fruit est la bigarade, orange amère à l'écorce verte et rugueuse.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.

Mélanger l'eau, le glucose et le sucre ; porter le tout à 130 °C.

Pendant ce temps, battre les blancs d'œufs en neige et dissoudre la gélatine dans l'eau de fleur d'oranger tiédie.

Verser en filet le sucre et le glucose cuits sur les blancs montés ; bien monter au batteur.

Incorporer ensuite le mélange gélatine-eau de fleur d'oranger, comme pour préparer une meringue italienne. Battre cet appareil jusqu'à ce qu'il soit tiède et bien monté.

Mélanger du sucre glace et de l'amidon de maïs à parts égales. Poudrer régulièrement d'une partie de ce mélange le cadre qui servira au moulage. Couler l'appareil à guimauve dans ce cadre, lisser la surface et la recouvrir d'une fine pellicule du mélange sucre glace-amidon de maïs. Laisser refroidir sans laisser croûter.

Démouler, éliminer l'excès de poudrage sucre-amidon, et conserver sous film alimentaire dans un endroit sec.



Guimauve à la chartreuse

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Toujours préparée au moyen d'une recette secrète par les moines de la Grande-Chartreuse, la chartreuse est une liqueur à base de plantes macérées et d'eau-de-vie. Sa couleur verte provient de la chlorophylle contenue dans les plantes.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.

Mélanger l'eau, le glucose et le sucre ; porter le tout à 130 °C.

Pendant ce temps, battre les blancs d'œufs en neige et dissoudre la gélatine dans la chartreuse tiédie.

Verser en filet le sucre et le glucose cuits sur les blancs montés ; bien monter au batteur. Incorporer ensuite le mélange gélatine-chartreuse, comme pour préparer une meringue italienne.

Battre cet appareil jusqu'à ce qu'il soit tiède et bien monté.

Mélanger du sucre glace et de l'amidon de maïs à parts égales. Poudrer régulièrement d'une partie de ce mélange le cadre qui servira au moulage. Couler l'appareil à guimauve dans ce cadre, lisser la surface, puis la recouvrir d'une fine pellicule du mélange sucre glace-amidon de maïs. Laisser refroidir sans laisser croûter.

Démouler, éliminer l'excès de poudrage sucre-amidon, et conserver sous film alimentaire dans un endroit sec.

La chartreuse donne à cette guimauve une jolie teinte verte et lui communique un parfum tout aussi subtil que celui de l'eau de fleur d'oranger.



Ingrédients

37,5 cl	d'eau
165 g	de glucose
1,760 kg	de sucre semoule
220 g	de blancs d'œufs
90 g	de gélatine
7 cl	de chartreuse verte
	sucre glace et amidon de maïs (QS en mélange à parts égales)



Coup de Spoon

barre chocolatée au miel

Pour 2 cadres taille basse 40 x 60 cm

Ingrédients

Le croustillant

500 g de couverture lait
700 g de riz soufflé
1,080 kg de praliné

La crème nougat-miel

250 g de jaunes d'œufs
400 g de miel
160 g de gélatine
800 g de pâte de nougat + 20 cl de crème fleurette
1,5 l de crème fleurette (à monter)

La mousse de chocolat au lait

1,8 kg de crème fleurette
1,2 kg de couverture lait

Le glaçage au caramel

1 kg de sucre
1,65 litre de crème fleurette
650 g de glucose
150 g de beurre
500 g de couverture lait
10 feuilles de gélatine

La garniture

Pignons sablés au sel (QS), voir p. 134
Caramel (QS)

Préparation du glaçage

Concasser la couverture lait. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition la crème fleurette avec le beurre et le glucose. Faire fondre le sucre à sec. Lorsque celui-ci devient caramel, y verser le mélange crème-beurre-glucose. Cuire le tout à 103 °C, puis retirer du feu. Ajouter alors la couverture lait concassée et les feuilles de gélatine égouttées. Bien mélanger et réserver au frais.

Préparation du croustillant

Faire fondre la couverture lait. Y incorporer le praliné, puis le riz soufflé. Commencer le montage de l'entremets en abaissant l'appareil croustillant à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier à une épaisseur régulière de 1 cm. Bloquer, puis déposer l'abaisse dans le cadre, et réserver au frais.

Préparation de la crème nougat-miel

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Réunir les jaunes d'œufs dans un batteur. Porter le miel à ébullition, puis le verser sur les jaunes d'œufs pendant le battage. Bien monter l'ensemble.

Détendre la pâte de nougat avec les 20 cl de crème fleurette. Monter le reste de la crème.

Incorporer à la pâte à bombe, dans le batteur, la gélatine ramollie et fondue. Incorporer ensuite la pâte de nougat, et enfin, délicatement, la crème montée.

Remplir à moitié les cadres de crème miel-nougat, bloquer au froid.

Préparation de la mousse de chocolat au lait

Monter la crème fleurette. Faire fondre la couverture lait, puis y incorporer la crème montée. Finir de remplir le cadre avec cet appareil. Lisser et bloquer au froid.



Glaçage et Présentation

Tempérer le glaçage. Détailler le contenu du cadre en barres rectangulaires de 4 x 10 cm. Parsemer les barres de pignons sablés. Napper de glaçage tempéré la barre de chocolat au miel encore dure et froide (ce détail facilite la tenue). Servir frais, décoré de caramel filé.



Poêlée de mirabelles

au **vin blanc**, **gelée** de **pomme**,
mikados à la **vanille**

Pour 6 personnes

Ingrédients

La pâte sucrée

150 g	de beurre
120 g	de sucre glace
300 g	de farine type 45
1	œuf
10 g	de vanille en poudre

La gelée de pomme

17 cl	de jus de citron
17 cl	de jus de pomme
80 g	de sucre
200 g	de vin blanc
3	feuilles de gélatine

La garniture

600 g	de mirabelles
15 cl	de vin blanc
50 g	d'amandes fraîches
	beurre (QS)
	sucre semoule (QS)
	sucre glace (QS)

Confection des mikados en pâte sucrée

Travailler le beurre et le sucre en crème. Ajouter l'œuf. Incorporer au mélange la farine tamisée et terminer en ajoutant la vanille.
Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Façonner la pâte en boudins de quelques millimètres de diamètre et de 20 cm de longueur. Les laisser reposer 1 heure à température ambiante.

Cuire les mikados sur Sylpat 10 minutes à 150 °C, à four ventilé. Laisser refroidir.

Préparation de la gelée de pomme

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition le jus de citron, le jus de pomme, le sucre et le vin blanc. Laisser tiédir un peu, puis incorporer la gélatine bien essorée. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la garniture

Dénoyauter les mirabelles sans séparer complètement les deux moitiés. Les faire revenir à la poêle avec du beurre et du sucre semoule. Retirer les fruits, déglacer la cuisson avec le vin blanc et faire réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop léger et fluide.

Présentation

Saupoudrer les mikados de sucre glace. Déposer les mirabelles et leur jus de cuisson dans une assiette creuse. Parsemer d'amandes fraîches et garnir de gelée de pomme. Terminer en disposant en quinconce les mikados de pâte sucrée.





Noix de coco

Noix de coco

Nougat

Nougat

Nougat

Noix de coco

Noix de coco en surprise glacée

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace à la noix de coco

1,25 litre	de lait
12,5 cl	de crème fleurette
60 g	de lait en poudre
90 g	de glucose atomisé
300 g	de sucre semoule
9	jaunes d'œufs
80 g	de beurre
9 g	de stabilisateur à glace
350 g	de pulpe de coco

Les coques de chocolat

1 kg	de chocolat noir caraque pour constituer les coques
500 g	de chocolat noir caraque pour le flocage
500 g	de beurre de cacao pour le flocage

La garniture

1	noix de coco fraîche
50 cl	de sirop à 15 °Baumé
500 g	de fruits de la passion
	fruits exotiques : mangue, papaye, kiwi, ananas
50 cl	de crème fleurette
100 g	de sucre

Préparation de la glace et des coques de chocolat

Chauffer tous les éléments de la glace coco à 84 °C ; laisser refroidir à 4 °C, laisser maturer, turbiner et réserver au froid.

Faire fondre 1 kg de chocolat et le tabler. Dans des moules à dunette ou en dôme de 7,5 cm de diamètre, confectionner des coques avec le chocolat tablé. Les mettre au réfrigérateur, démouler puis pulvériser au pistolet avec un mélange à parts égales de beurre de cacao et de chocolat. Réserver.

Préparation de la garniture de fruits et des copeaux de coco

Extraire le jus de fruit de la passion à travers une passoire fine. Détailler les fruits, les glacer avec le jus de passion.

Découper une noix de coco décortiquée en huit, laver les morceaux, puis, à l'aide d'un économe, détailler des copeaux de chair blanche qu'on fera cuire dans un sirop à 15 °Baumé pour attendrir le fruit. Égoutter les copeaux, puis les étaler sur un Sylpat. Cuire au four à 80 °C pendant 2 heures ou plus selon la durée nécessaire au séchage. Réserver au sec.



Finition et Dressage

Turbiner la glace coco. Monter la crème fleurette et le sucre en chantilly. En garnir les extrémités intérieures des coques de chocolat pour leur donner l'apparence d'une noix de coco, en prenant soin de laisser au centre une cavité où l'on logera la quenelle de glace coco. Sur une assiette, déposer la salade de fruits exotiques. Ajouter la coque de chocolat garnie, y déposer la quenelle de glace et décorer de copeaux de noix de coco séchée. Décorer avec le jus de fruit de la passion.



Sucettes glacées coco
sauce caramelait

Pour 4 personnes

Ingrédients

La glace coco

50 cl	de lait
10 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
5	jaunes d'œufs
175 g	de pulpe de coco
35 g	de glucose atomisé
125 g	de sucre semoule

La sauce caramelait

150 g	de sucre
20 cl	de crème fleurette

La garniture

240 g	de noix de coco fraîche râpée
12	bâtons de sucette glacée



Préparation de la glace

Réunir tous les ingrédients dans un cul-de-poule. Les porter à 84 °C, au bain-marie, puis les refroidir à 4 °C. Laisser maturer et turbiner. Faire prendre la glace au congélateur afin de pouvoir la façonner en boules à l'aide d'une cuillère à glace. Une fois cette opération réalisée, planter un bâtonnet au centre de chaque boule.

Rouler chaque boule de glace dans la noix de coco râpée et réserver au froid.

Préparation de la sauce caramelait

Faire chauffer la crème fleurette, retirer du feu avant frémissement. Faire cuire le sucre à sec, confectionner un caramel, déglacer celui-ci avec la crème chaude. Laisser refroidir et réserver au frais.

Dressage

Sur une assiette rectangulaire, présenter 3 sucettes par personne. Servir à part la sauce dans un petit pot de façon à pouvoir y tremper les sucettes.



Fleur des îles

Pour 8 personnes

Ingrédients

Le baba au rhum et son sirop de punchage

voir les recettes des pp. 346 et 494

La dacquoise à la noix de coco

150 g	de blancs d'œufs
50 g	de sucre semoule
100 g	de poudre de noix de coco râpée
125 g	de sucre glace
25 g	de poudre d'amandes

La mousse cocktail

500 g	de pulpe cocktail (voir ci-dessous)
12 g	de gélatine
200 g	de meringue italienne (voir p. 44)
30 cl	de crème fleurette
1 cl	de rhum
	poivre blanc du moulin (QS)

La pulpe cocktail

100 g	de pulpe de mangue
150 g	de pulpe de fruit de la passion
100 g	de pulpe de goyave
100 g	de pulpe de banane
50 g	de pulpe de framboise

La mousse au coco

400 g	de pulpe de noix de coco
5	feuilles de gélatine
150 g	de meringue italienne (voir p. 44)
30 cl	de crème fleurette

Le flocage ivoire

250 g	de couverture ivoire
250 g	de beurre de cacao

Le nappage neutre

400 g	de sucre semoule
10 g	de pectine
200 g	de glucose
20 cl	d'eau
20 cl	de jus de fraise, d'orange et de citron mélangés en quantités égales
5 g	d'acide citrique

La garniture

300 g	de couverture ivoire
300 g	de nappage neutre
	fruits exotiques (QS)

Cet entremets est constitué de portions individuelles montées en moules triangulaires. Une fois reconstitué, il prend la forme d'un grand gâteau rond divisé en parts.

Confection des babas au rhum

Suivre les instructions de la recette de la page 346. Peser la pâte à 30 g dans des moules bouchons. Puncher les babas 30 minutes à l'avance pour éviter l'excès de sirop dans l'entremets, les couper en trois dans le sens de la longueur ; réserver sur grille.

Confection de la dacquoise au coco

Tamiser la poudre d'amandes, le sucre glace et la poudre de noix de coco.

Monter les blancs et les serrer avec le sucre, puis y incorporer délicatement le mélange précédent.

Verser le mélange sur une plaque de 40 x 60 cm garnie d'un Sylpat, lisser et cuire au four à 170 °C.

Après cuisson, la dacquoise sera saupoudrée de noix de coco râpée. Laisser refroidir, détailler à la forme des moules et réserver.

Préparation de la mousse cocktail et de la mousse au coco

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Monter la crème fleurette (consistance baveuse).

Prélever une partie de la pulpe cocktail et y faire fondre la gélatine égouttée. Incorporer ensuite ce mélange au reste de la pulpe, puis incorporer la meringue italienne bien froide, et ensuite la crème montée. Une fois réalisé, le mélange doit être utilisé directement.

Pour obtenir la mousse coco, procédez exactement comme pour la mousse cocktail.

Préparation du flocage ivoire et du nappage

Pour le flocage, faire fondre au bain-marie le beurre de cacao et la couverture ivoire. Passer au chinois fin et réserver.

Pour le nappage, mélanger la pectine et 50 g de sucre. Faire chauffer l'eau, les jus de fruits, le reste du sucre, le glucose et l'acide citrique. Incorporer le mélange pectine-sucre, porter à ébullition et réserver au réfrigérateur.



Confection de la garniture

Tempérer la couverture ivoire. En utiliser une partie pour confectionner les décors grillagés au cornet sur feuille de Rhodoïd. Réserver ces décors.

Étaler finement le reste de couverture ivoire sur des feuilles de Rhodoïd et y détailler des triangles creux de taille légèrement inférieure à celle des moules.

Montage de l'entremets

Déposer au fond de chaque moule triangulaire une dacquoise au coco. Introduire la mousse au coco dans une poche à douille unie et déposer la mousse à mi-hauteur en ramenant une partie de la mousse sur le côté large du moule.

Déposer par-dessus une portion de baba bien égouttée, et laisser prendre au réfrigérateur.

Terminer par la mousse cocktail et lisser. Bloquer au froid.

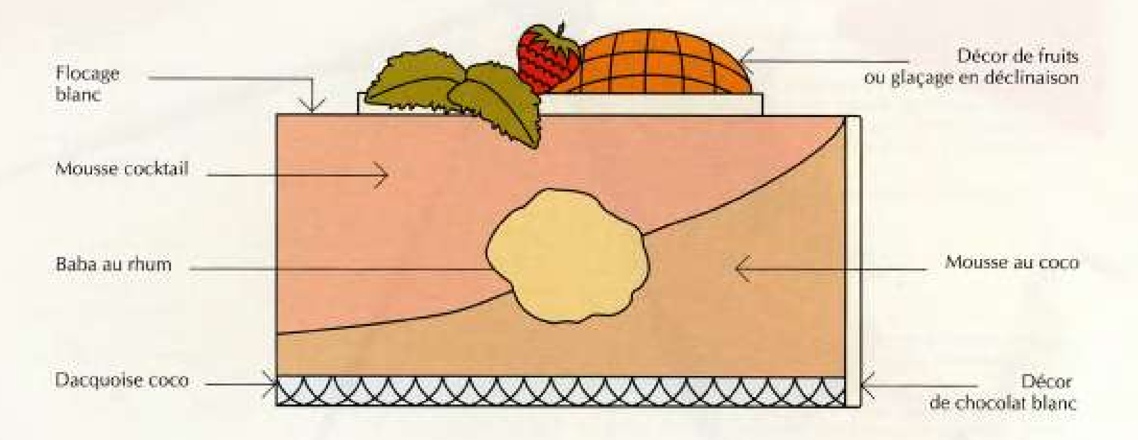
Présentation

Démouler les portions individuelles et reconstituer l'entremets. Décorer chaque portion d'un triangle de chocolat blanc.

Floquer au pistolet.

Décorer chaque portion de nappage en dégradant la coloration de façon à donner l'impression visuelle d'un coucher de soleil. Une seule portion sera décorée de fruits frais détaillés et recouverts de nappage neutre.

Réserver et servir frais.



Soufflé exotique
coco-Malibu

Pour 6 personnes

Confection de la crème passion

Préparer une crème pâtissière en fouettant les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la poudre à crème. Porter à ébullition la crème double et le jus de fruit de la passion. Verser en fouettant sur le mélange jaunes-sucre. Cuire jusqu'à l'ébullition. Refroidir au batteur et réserver au réfrigérateur.

Confection de la glace coco

Réunir le lait, la crème, le lait en poudre, le glucose, le sucre, les jaunes d'œufs, le beurre et la pulpe de coco. Cuire au bain-marie, à 84 °C. Refroidir à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, puis turbiner.

Préparation du granité

Ajouter 40 % d'eau au Malibu. Laisser prendre au congélateur. Le granité sera réalisé en grattant le mélange à la fourchette au dernier moment.

Préparation de la garniture

Éplucher les fruits exotiques. Les couper en brunoise régulière. Passer au chinois la pulpe des fruits de la passion, faire réduire. Lier avec ce jus la brunoise de fruits.

Confection des soufflés

Beurrer les moules à soufflé. Les chemiser de noix de coco fraîche râpée.

Monter les blancs d'œufs en les serrant bien avec le sucre. Mélanger délicatement avec la crème passion tiède. Emplir les moules au tiers de leur hauteur.

Détailler le biscuit à la cuillère en disques aux dimensions du moule. Les puncher avec du jus de fruit de la passion. Déposer au milieu de l'appareil un disque de biscuit à la cuillère et finir de remplir les moules. Lisser le dessus et dégager les bords au doigt pour obtenir un meilleur développement. Cuire 12 minutes au four à 220 °C.

Ingrédients

La crème passion

25 cl	de jus de fruit de la passion (extrait de fruits frais passés au chinois)
25 g	de crème double
2	jaunes d'œufs
25 g	de sucre
12 g	de poudre à crème

Le soufflé

20 cl	de blancs d'œufs pour 200 g de crème passion (quantité pour 2 moules de 10 cm de diamètre et de 6,5 cm de hauteur)
50 g	de sucre
	biscuit à la cuillère (QS)
	jus de fruit de la passion (QS)
	pulpe de coco fraîche râpée (QS)

La glace coco

1 litre	de lait
12,5 cl	de crème fleurette
60 g	de lait en poudre
90 g	de glucose atomisé
200 g	de sucre
9	jaunes d'œufs
80 g	de beurre
350 g	de pulpe de coco fraîche

Le granité Malibu

1	bouteille de Malibu

La garniture

	fruits exotiques : papaye, mangue, ananas, kiwi
	fruits de la passion

Montage et Présentation

Masquer de glace coco le fond d'un verre à fond plat. Y former une cavité à l'aide d'une cuillère. Y déposer la brunoise de fruits exotiques, puis le granité Malibu gratté à la fourchette. Servir en même temps que le soufflé.





Nougat glacé

jus de fruits rouges

Pour 10 personnes

Ingrédients

Les amandes caramélisées

225 g d'amandes hachées
250 g de sucre

Le nougat

1 litre de crème fleurette
125 g de blancs d'œufs
150 g de sucre
40 g de glucose
190 g de fruits confits assortis

La garniture

Sélection de fruits rouges : fraises, fraises des bois, mûres, framboises, groseilles en grappes (QS)
Jus de fraise réduit (QS, p. 186)

Préparation des amandes

Torréfier les amandes au four à 160 °C.

Cuire le sucre mouillé d'eau à hauteur à 121 °C. Y verser les amandes. Une fois la masse formée, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les amandes soient caramélisées individuellement. Débarrasser sur Sylpat et réserver.

Confection du nougat

Monter la crème fleurette. La réserver au frais. Hacher les fruits confits. Chemiser une gouttière de papier sulfurisé.

Préparer une meringue italienne en cuisant le sucre et le glucose à 121 °C. Monter les blancs d'œufs au batteur pendant la cuisson du sucre. Verser celui-ci chaud, en filet, sur les blancs. Battre jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger délicatement la meringue italienne et la crème montée. Incorporer les fruits confits ainsi que les amandes caramélisées. Verser l'appareil dans la gouttière et lisser le mélange. Bloquer au congélateur.



Présentation

Détailler le nougat en portions de 3 cm d'épaisseur. Les présenter sur une assiette en alternant compositions de fruits rouges et tranches de nougat. Servir à part du jus de fraise réduit.



Toble'Spoon

glace nougat, robe de chocolat au lait

Pour 20 personnes

Ingrédients

La glace nougat

2,5 litres	de lait
25 cl	de crème fleurette
125 g	de lait en poudre
125 g	de glucose
700 g	de sucre
19	jaunes d'œufs
155 g	de beurre
22 g	de stabilisateur à glace
310 g	de pâte de nougat

La nougatine

500 g	de sucre
500 g	de glucose
500 g	de beurre
300 g	d'amandes hachées

Le coffre et la garniture

couverture lactée (QS)
dés de nougat (QS)
miel liquide (QS)

Confection de la glace nougat

Cuire au bain-marie à 84 °C les ingrédients de la glace nougat. Laisser refroidir à 4 °C, maturer et turbiner.

Confection des barres chocolatées

Prendre des moules en forme de barres Toblerone, les masquer à l'aide d'un pinceau avec de la couverture lactée tempérée en prenant soin de ne pas poser une couche trop épaisse. Laisser figer. Dans le fond des moules, déposer des morceaux de nougat finement taillés, puis ajouter la glace nougat au ras des moules. Bloquer au froid. À la sortie du froid, masquer de couverture lactée, en couche régulière, un morceau de papier sulfurisé de la dimension de la base du moule, appliquer le côté chocolaté sur la glace, remettre au froid.

Réalisation de la nougatine

Faire fondre le glucose avec le sucre sans coloration. Incorporer le beurre et finir en ajoutant les amandes. Stocker au réfrigérateur. Détailler de petites quantités à la fois et les étaler sur un Sylpat pour les faire cuire au four à 170-180 °C. Ensuite, les concasser finement.



Finition et *Dressage*

Verser sur l'assiette un filet de miel liquide, parsemer de dés de nougat et de nougatine concassée. Déposer la barre chocolatée sur ce lit.



Nougat de Montélimar à l'orange

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



Ingrédients

PAPIER DE PAIN AZYME (QS)

Le nougat

2,1 KG DE SUCRE SEMOULE
75 CL D'EAU
540 G DE GLUCOSE
1,5 KG DE MIEL DE LAVANDE
300 G DE BLANCS D'ŒUFS
750 G DE PETITS DÉS D'ORANGE CONFITE
750 G D'AMANDES BRUTES
380 G DE PISTACHES

Torréfier les amandes et les pistaches ; les réserver au chaud avec les dés d'orange confites.

Battre les blancs en neige.

Pendant ce temps, cuire d'une part le miel à 130 °C et, d'autre part, le sucre, le glucose et l'eau à 145 °C.

Lorsque les blancs sont bien montés, commencer par ajouter le miel en filet continu, puis le sucre de la même façon, le tout sans discontinuer. Laisser monter.

Dessécher et terminer l'appareil à la feuille en incorporant les fruits secs et les dés d'orange confite.

Garnir le cadre de papier de pain azyme. Y couler l'appareil. Lisser, couvrir de papier azyme et laisser refroidir.

Détailler selon votre convenance, protéger d'un film alimentaire et conserver au sec.

Nougat gianduja

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

PAPIER DE PAIN AZYME (QS)

Le nougat

2,1 KG DE SUCRE SEMOULE
75 CL D'EAU
540 G DE GLUCOSE
1,5 KG DE MIEL
300 G DE BLANCS D'ŒUFS
750 G DE NOISETTES
750 G D'AMANDES BRUTES
380 G DE PISTACHES
1,8 KG DE GIANDUJA

Torréfier au four les amandes, les noisettes et les pistaches. Les réserver au chaud.

Battre les blancs d'œufs en neige.

Pendant le battage, cuire d'une part le miel à 130 °C et d'autre part le sucre, l'eau et le glucose à 145 °C.

Lorsque les blancs sont bien montés, commencer par y ajouter en filet, sans discontinuer, d'abord le miel chaud puis le sirop de sucre. Continuer le montage.

Faire fondre le gianduja et l'incorporer au mélange précédent.

Dessécher le mélange et finir de le travailler à la feuille en incorporant les fruits secs. Éviter de mélanger trop longuement, afin de garder les fruits secs le plus entiers possible.

Garnir un cadre de papier azyme. Y couler l'appareil.

Lisser, recouvrir de papier azyme et laisser refroidir.

Une fois le nougat refroidi, le détailler selon votre choix, le protéger de film alimentaire et le réserver au sec.



Nougat à la pistache

Pour 1 cadre de 40 x 60 cm

Ingrédients

Papier de pain azyme (QS)
Colorant vert (QS)

Le nougat

830 g	de sucre semoule pour le sirop au miel
180 g	de glucose
25 cl	d'eau
500 g	de miel de lavande
100 g	de blancs d'œufs
40 g	de sucre semoule pour les blancs d'œufs
350 g	de pistaches
350 g	d'amandes brutes
200 g	de pâte de pistache

Torréfier les amandes et les réserver au chaud.

Battre les blancs d'œufs avec les 40 g de sucre semoule, ajouter un peu de colorant vert.

Pendant ce temps, cuire d'une part le miel de lavande à 130 °C et, d'autre part, les 830 g de sucre, le glucose et l'eau à 150 °C.

Lorsque les blancs sont bien montés, commencer l'amalgame en ajoutant d'abord le miel cuit, ensuite le mélange sucre-glucose, le tout en filet et sans discontinuer. Laisser monter.

Dessécher le mélange et le terminer à la feuille en incorporant les fruits secs et la pâte de pistache.

Couler l'appareil dans un cadre préalablement garni d'une feuille de papier azyme. Lisser, couvrir d'une autre feuille de papier azyme et laisser refroidir.

Détailler le nougat selon votre convenance, l'envelopper de film alimentaire et le conserver au sec.





Nougat noix-café

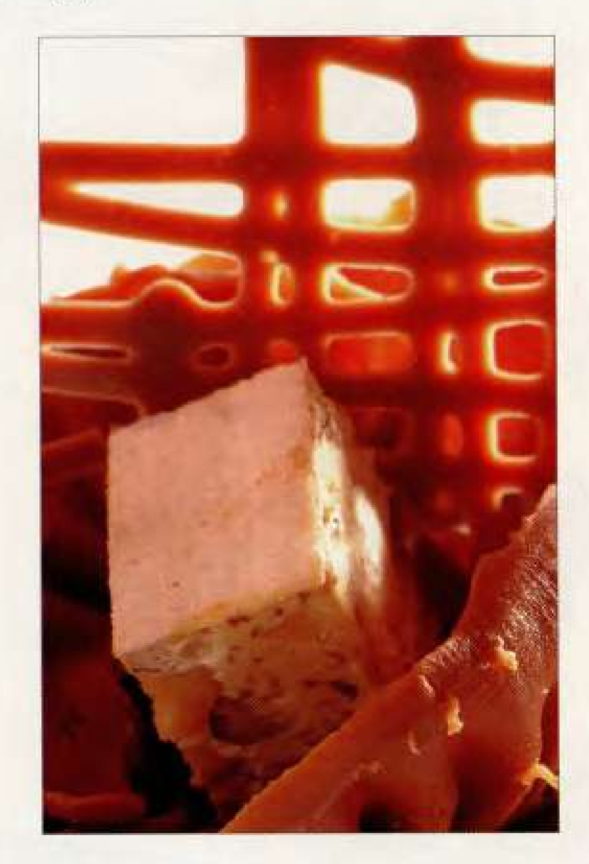
Pour 1 gouttière de 50 cm (L), 8 cm (l), 8 cm (h)

Ingrédients

couverture lactée (QS)
papier de pain azyme (QS)

Le nougat

500 g	de miel d'acacia
500 g	de glucose (pour le miel cuit)
130 g	de blancs d'œufs
750 g	de sucre semoule
21 cl	d'eau
390 g	de glucose (pour le sucre cuit)
37 g	de café arabica moulu
5 g	de café soluble
1,250 kg	de noix



Torréfier les noix et les réserver au chaud.

Prélever une petite partie des blancs d'œufs. La mélanger avec le café soluble et l'arabica moulu afin d'obtenir une pâte.

Battre le reste des blancs en neige en y incorporant peu à peu la pâte de café.

Pendant ce temps, cuire d'une part le miel et les 500 g de glucose à 130 °C et, d'autre part, les 750 g de sucre, l'eau et les 390 g de glucose à 145 °C.

Lorsque les blancs sont bien montés, commencer l'amalgame en ajoutant d'abord le mélange miel-glucose puis le mélange sucre-glucose, le tout en filet et sans discontinuer. Laisser monter.

Dessécher le mélange et le terminer à la feuille en incorporant les noix.

Garnir la gouttière d'une feuille de pain azyme. Y couler l'appareil. Lisser et laisser refroidir.

Une fois le nougat refroidi, le démouler.

Tempérer la couverture lactée et en décorer le nougat pour lui donner l'aspect d'une bûche.



Orange

Orange

Orange

Orange

Orange

Orange

Orange

Orange

Orange

Orange

Orange

Orange

Tian d'orange
et marmelade de clémentine sauvage

Pour 4 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

La pâte sablée

2	jaunes d'œufs
80 g	de sucre
	extrait de vanille liquide (QS)
100 g	de beurre
2 g	de gros sel
200 g	de farine
8 g	de levure

Le caramel

12	oranges
150 g	de sucre

La chantilly

30 cl	de crème fleurette
20 g	de marmelade de clémentine

La garniture

nappage abricot (QS)

La sauce

6 cl	de jus de marmelade de clémentine
3,5 cl	de jus de cuisson des oranges réduit

Préparation de la pâte sablée

Mélanger le beurre, la farine et le sel. Travailler la pâte jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélanger les deux masses, envelopper de film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frais.

Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, la détailler en disques. Déposer ces derniers sur Sylpat et les cuire 10 minutes à 170 °C, à four ventilé. Laisser refroidir sur une grille.

Préparation du caramel à l'orange

Peler les oranges à vif et séparer les segments, en prenant soin de récupérer le jus qui s'écoule.

Préparer un caramel en faisant cuire le sucre à sec. Déglacer ce caramel avec le jus des oranges. Laisser réduire à la consistance d'un sirop à 30 °Baumé. Ajouter les suprêmes d'orange à ce caramel réduit et laisser macérer 1 journée au réfrigérateur.

Préparation de la chantilly

Monter la crème fleurette. Y incorporer la marmelade de clémentine.



Montage et Présentation

Faire tiédir le nappage abricot en le détendant avec un peu de caramel à l'orange.

Déposer des cercles de 8 cm de diamètre sur du papier sulfurisé. Y ranger les segments d'orange en rosace. Remplir les cercles aux trois quarts de chantilly à la clémentine.

Étendre sur les sablés une fine couche de marmelade de clémentine. Les déposer sur la chantilly. Retourner le tout et napper l'entremets avec le nappage abricot.

Poser le tian d'orange au centre d'une assiette plate. Ôter le cercle. Entourer le dessert d'un cordon de caramel à l'orange réduit et de jus de marmelade de clémentine.



Crêpes Suzette

Pour 12 crêpes environ

Classique

Ingrédients

La pâte à crêpes

25 cl	de lait entier
100 g	de farine
50 g	d'œuf entier
25 g	de beurre
7 g	d'huile
10 g	de sucre semoule
1	pincée de sel
	le zeste de 1 orange finement râpé
	le zeste de 1 citron finement râpé

Le beurre Suzette

17	morceaux de sucre
40 cl	de jus d'orange
5 cl	de Grand Marnier
120 g	de beurre
2	oranges
1	trait de jus de citron

La garniture

segments d'orange pelée à vif (QS)
zestes d'orange confits (QS)

L'exécution de ce dessert fini en salle mettait en valeur la dextérité du maître d'hôtel. Il existe plusieurs manières de préparer le beurre Suzette ; voici la nôtre...

Au lieu d'incorporer le Grand Marnier au beurre Suzette, il est également possible de le réserver et de ne l'utiliser qu'au moment du service, en le faisant flamber et en le versant sur les crêpes. On renouvelle ainsi un des spectacles favoris des salles de grand restaurant de palace à la grande époque du flambé.

Préparation de la pâte et cuisson des crêpes

Tamiser la farine et y ajouter le sucre.

Battre les œufs avec le sel ; verser le tout délicatement sur la farine afin d'obtenir un mélange lisse. Délayer ce mélange en y versant progressivement le reste du lait, puis le beurre fondu et l'huile.

Terminer par l'ajout des zestes d'orange et de citron finement râpés. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

On fera cuire les crêpes au beurre clarifié, dans une poêle antiadhésive. Celle-ci sera beurrée au tampon afin d'éviter l'excès de matière grasse.



Finition

Plier les crêpes en quatre et les faire tiédir.

Les recouvrir de segments d'orange et de zestes d'orange confits. Glacer avec le beurre Suzette.

Préparation du beurre Suzette

Frotter la peau des oranges avec les morceaux de sucre afin de bien colorer ceux-ci et de les imprégner des huiles essentielles. Faire ensuite fondre ce sucre dans le jus d'orange additionné du jus de citron. Porter à ébullition, puis monter au beurre et parfumer avec le Grand Marnier (voir note d'introduction).




Orange
295

Coupe glacée

aux parfums d'agrumes et de ruby red confit, granité Campari

Pour 16 personnes



Ingrédients

Le pamplemousse confit

4	pamplemousses rouges de Floride, variété ruby red
	sucre semoule (QS, voir recette)

Le granité Campari

200 g	de sucre
1	citron
1	orange
10 cl	de Campari
70 cl	d'eau

Le sorbet clémentine

1 litre	de jus de clémentine
300 g	de sucre en morceaux
100 g	de glucose atomisé
26 cl	d'eau

La garniture

	segments d'orange, de pamplemousse et de citron jaune pelés à vif (QS)
	zeste de citron vert râpé (QS)
	tranches d'orange séchées (QS)

Préparation du pamplemousse confit

Couper les pamplemousses en huit et les épépiner. Les faire blanchir à l'eau bouillante. Changer l'eau en mouillant à hauteur. Pour 3 litres d'eau, ajouter 500 g de sucre semoule. Porter à ébullition. Retirer du feu, laisser reposer. Recommencer l'opération chaque jour pendant quatre jours en rajoutant à chaque fois 500 g de sucre. Réserver.

Confection du granité Campari

Râper les zestes du citron et de l'orange.

Mélanger à froid l'eau avec le sucre. Ajouter le Campari et les zestes râpés. Faire prendre au congélateur. Le granité sera gratté à la fourchette juste avant le service.

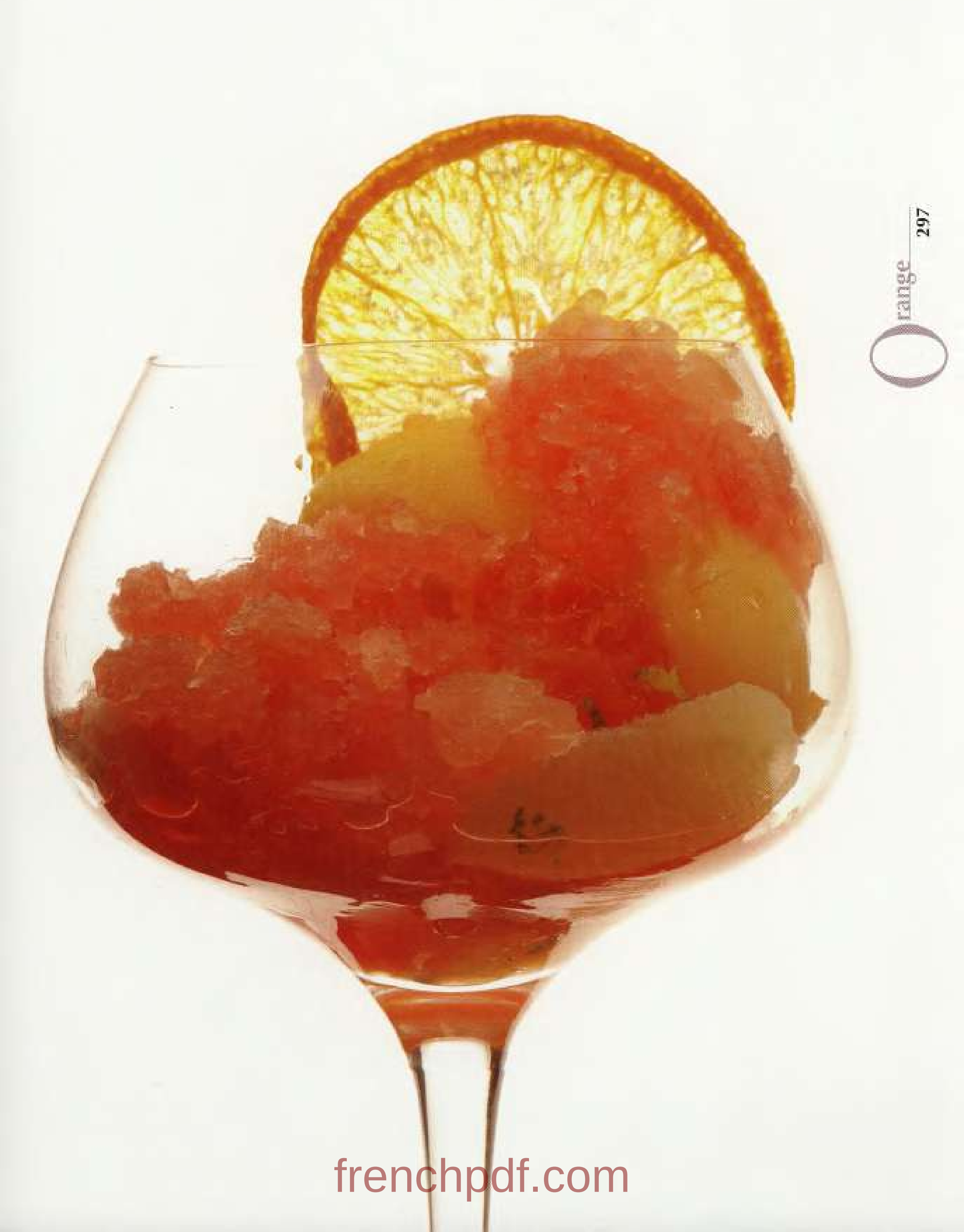
Confection du sorbet clémentine

Frotter l'écorce des clémentines avec les morceaux de sucre afin de bien imprégner ceux-ci des essences du zeste. Réunir ce sucre aromatisé avec le glucose et l'eau. Porter à ébullition. Laisser refroidir. Ajouter le jus de clémentine, puis bloquer en Pacojet.

Finition et Dressage

Mélanger les quartiers d'agrumes pelés à vif avec du zeste de citron vert râpé.

Déposer au fond d'un verre une quenelle de sorbet clémentine. Ajouter par-dessus un quartier de pamplemousse confit. Terminer par du granité Campari gratté à la fourchette, et décorer de tranches d'orange séchées.



Pêche

Pêche

Poire

Poire

Pomme

Pomme

Pralines, praliné

Pruneau

Pêches jaunes

fourrées d'**abricots** et de **pistaches**, **rôties** au **four**

Pour [illegible] personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

5	PÊCHES JAUNES
50 G	DE BEURRE
75 G	DE SUCRE

La garniture

4	ABRICOTS
25 G	DE PISTACHES CONCASSÉES
50 G	DE BEURRE
75 G	DE SUCRE
	JUS DE FRAISE (QS) (VOIR P. 186)

Préparation de la compotée d'abricots

Couper les abricots en huit. Les cuire au beurre et au sucre sur feu doux jusqu'à obtention d'une compotée avec morceaux. Ajouter alors les pistaches concassées. Réserver.

Cuisson des pêches

Peler les pêches après les avoir ébouillantées. Les couper en deux, retirer les noyaux. Dans une sauteuse, faire cuire le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel clair. Y déposer les demi-pêches, les faire revenir sur toutes les faces, puis ajouter la dernière pêche coupée en morceaux pour réaliser un braisage. Déglacer avec un peu d'eau. Porter à ébullition puis recouvrir de papier d'aluminium. Cuire au four à 200° C. Vérifier la cuisson avec la lame d'un petit couteau : la pêche doit être tendre. À la sortie du four, prélever le jus de cuisson et le faire réduire en réservant les pêches. Passer le jus au chinois.





Finition et Dressage

Farcir une demi-pêche sur deux avec la compotée chaude. Recouvrir d'une autre demi-pêche, napper du jus de cuisson réduit et de quelques gouttes de jus de fraise. Décorer de pistaches concassées.



Pêche Melba

Pour 10 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

La glace à la vanille

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
75 g	de glucose
240 g	de sucre
8 g	de stabilisateur à glace
8	jaunes d'œufs
64 g	de beurre
2	gousses de vanille

Les pêches

10	pêches blanches
1 litre	d'eau
250 g	de sucre
1	gousse de vanille

Le jus de framboise

1 kg	de framboises billes
230 g	de sucre

Les amandes de Polignac

500 g	d'amandes effilées de même calibre
20 cl	de sirop à 30 °Baumé

La crème Chantilly vanillée

50 cl	de crème fleurette
100 g	de sucre
1	gousse de vanille

Préparation de la glace à la vanille

Réunir tous les ingrédients, y compris les gousses de vanille fendues et grattées. Les cuire à 84 °C au bain-marie, puis les refroidir à 4 °C. Laisser maturer, turbiner et réserver.

Préparation des pêches

Monder les pêches. Les cuire sur feu doux dans le sirop additionné de la gousse de vanille fendue et grattée. Une fois les pêches tendres mais intactes, les conserver dans leur sirop, au réfrigérateur.

Préparation du jus de framboise

Pocher les framboises billes au bain-marie avec le sucre. Passer au chinois sans fouler, pour préserver la clarté du jus, puis réduire le jus à consistance sirupeuse.

Préparation des amandes de Polignac

Pocher les amandes effilées dans le sirop à 30 °Baumé. Laisser macérer 1/2 journée, puis égoutter. Étaler les amandes une par une et les cuire au four à 190 °C sur Sylpat jusqu'à ce qu'elles soient sablées et caramélisées. Stocker au sec.

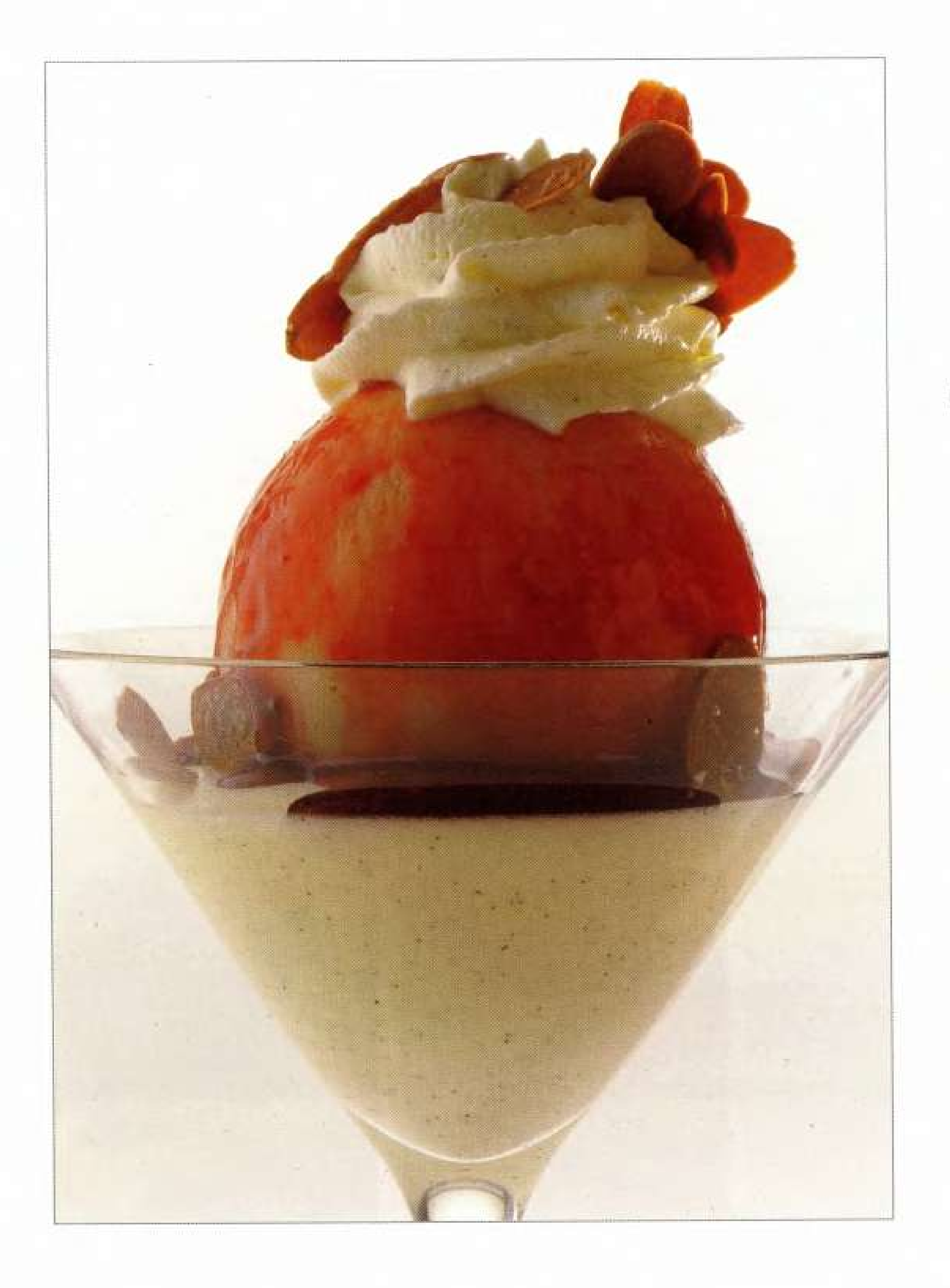
Préparation de la crème Chantilly vanillée

Fendre et gratter la gousse de vanille ; ajouter les graines à la crème additionnée du sucre. Monter en chantilly ferme et réserver.



Finition et Présentation

Garnir de glace vanille le fond d'un verre ou d'une coupe. Ajouter une rosace de chantilly, puis une pêche blanche. Arroser de jus de framboise réduit, décorer de crème Chantilly et parsemer d'amandes de Polignac.



Poires passe-crassanes caramélisées

tarte au **sucre, glace** à la **confiture** de **lait**

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace à la confiture de lait

1 litre	de lait entier
65 g	de beurre
10 cl	de crème fleurette
240 g	de sucre semoule
8	jaunes d'œufs
75 g	de glucose atomisé
50 g	de lait en poudre
43 g	de stabilisateur
	confiture de lait (QS)

Les poires caramélisées

12 ou 13	poires passe-crassanes
	sucre semoule (QS)
	beurre (QS)
	alcool de poire (QS)

La tarte au sucre

1 kg	de pâte à brioche (voir recette p. 490)
200 g	de beurre en dés
100 g	de cassonade
20 cl	de crème fleurette

Préparation de la glace à la confiture de lait

Mélanger tous les ingrédients, sauf la confiture de lait, et les porter au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C, maturer pendant 24 heures puis turbiner. Lors de l'extraction, incorporer la confiture de lait sans mélanger intimement, afin d'obtenir une masse marbrée. Réserver au froid.

Préparation des poires caramélisées

Détailler les poires en quartiers et les épépiner. En réserver 2 ou 3. Préparer un beurre noisette et faire revenir les poires avec du sucre pour les caraméliser. Une fois les poires bien colorées, déglacer la cuisson avec l'alcool de poire.

Retirer les poires et faire réduire le jus afin d'obtenir un sirop léger. Réserver à part.

Tailler en brunoise les poires restantes et les faire caraméliser de la même façon. Réserver.

Confection de la tarte au sucre

Abaisser la pâte à brioche à 1,75 mm. Laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur, puis détailler en disques et en foncer des moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.

Parsemer les tartelettes de cassonade et de dés de beurre. Cuire à 170 °C à four ventilé. Aux trois quarts de la cuisson, juste au début de la coloration, ajouter un filet de crème fleurette. Poursuivre la cuisson jusqu'à coloration et réserver sur une grille.

Finition et Dressage

Sur une grande assiette, déposer la tarte au sucre tiédie, deux quartiers de poire, et étaler à côté un peu de brunoise de poire caramélisée. Déposer sur cette brunoise une quenelle de glace à la confiture de lait. Napper les quartiers de poire de jus tiède réservé.







Feuilleté aux poires caramélisées

crème **williamine,**
façon **Michel Guérard**

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le feuilletage inversé

La détrempe

230 g	de farine type 45
50 g	de farine type 55
12 g	de sel
14 cl	d'eau

Le beurre de tourage

400 g	de beurre
120 g	de farine type 45

La crème williamine

50 cl	de lait
4	jaunes d'œufs
40 g	de poudre à crème
180 g	de sucre
1 cl	de williamine
10 cl	de crème fleurette

Les garnitures

	dorure pour le feuilletage (œuf battu)
4	poires passe-crassanes
50 cl	d'eau
100 g	de sucre
1	gousse de vanille
150 g	de sucre cristal

Michel Guérard est considéré comme l'inventeur de la « nouvelle cuisine » ; il a allégé la cuisine française dans le respect de ses produits et de ses traditions. Ce feuilleté est représentatif de son style à la fois gourmand et épuré.

Préparation du feuilletage

Celui-ci sera confectionné la veille. Préparer une détrempe en mélangeant délicatement les ingrédients. La pâte doit rester assez ferme. Envelopper la pâte d'un film alimentaire et la faire reposer au réfrigérateur.

Préparer le beurre de tourage : malaxer la farine avec le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Façonner ce mélange en carré, envelopper celui-ci de film alimentaire et le laisser reposer 30 minutes au frais.

Abaisser le beurre de tourage en un rectangle de 40 cm de longueur et de 15 cm de largeur.

Abaisser et allonger la détrempe aux deux tiers de la longueur du beurre de tourage, la déposer sur l'abaisse de beurre et donner un tour simple (replier le tout en trois sur lui-même, en portefeuille, de façon symétrique ; abaisser et replier encore). Laisser reposer 4 heures et redonner un tour double (replier l'abaisse en quatre symétriquement, en ramenant deux fois chaque extrémité vers le centre, abaisser et replier). Terminer par un tour simple.

Laisser reposer jusqu'à utilisation.

Confection des feuilletés

Diviser la pâte en morceaux. Abaisser les pâtons au laminoir, position 4, puis y découper des carrés de 10 x 10 cm à l'aide d'un couteau bien aiguisé pour éviter de pincer la pâte.

Retourner ces carrés pour éviter qu'ils ne s'ovalisent. Dorer la surface à l'œuf (en évitant toute coulure qui pourrait empêcher la montée correcte du feuilletage), et déposer les carrés sur une plaque. Poser des bouchons aux extrémités de la plaque, puis couvrir d'une grille. Les bouchons empêcheront la grille de marquer le feuilletage. Faire cuire à four statique à 220 °C jusqu'à coloration. Faire refroidir et réserver sur grille.

Préparation de la crème Williamine

Confectionner une crème pâtissière avec les jaunes d'œufs, le lait, la poudre à crème et le sucre. Une fois la crème prête, l'aromatiser avec la williamine et la lisser. Monter la crème fleurette et l'ajouter à la crème pâtissière aromatisée. Réserver.

Pochage des poires

Préparer un sirop léger en faisant bouillir l'eau et le sucre avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Peler les poires. Les couper en deux et les évider. Les faire pocher dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter et les émincer dans le sens de la largeur afin de pouvoir les disposer en éventail.

Finition et Montage

Ce dessert doit être monté au dernier moment, garni de crème et caramélisé juste avant le service si l'on veut lui garder ses qualités de croquant et de moelleux.

Séparer le feuilleté en deux couches et garnir l'intérieur de crème. Replacer la couche supérieure, y déposer une demi-poire et la saupoudrer de sucre cristal. Caraméliser la demi-poire à l'aide d'un fer à caramel. Le caramel devra recouvrir le fruit et couler légèrement sur les côtés du dessert. Servir sans attendre.



Gâteau de poires aux trois façons

coupe **milk-shake**

Pour 10 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

Le clafoutis de poires

100 g	de beurre en pommade
200 g	de TPT amandes (tant-pour-tant, quantités égales d'amandes en poudre et de sucre glace)
10 g	de poudre à crème
150 g	de crème pâtissière
	poire fraîche taillée en grosse brunoise (QS)

La glace vanille

1 litre	de lait
10 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
75 g	de glucose atomisé
240 g	de sucre
8	jaunes d'œufs
60 g	de beurre
3	gousses de vanille

Le granité de poiré

20 cl	d'eau
150 g	de sucre
750 g	de vin de poire (de marque Éric Bordelet)

Les poires confites

	poires fraîches de cuisson (QS)
	sucre semoule (QS)

Le milk-shake

2	boules de glace vanille
20 cl	de lait frais
	glace pilée (QS)

La garniture

5	poires william (ou comice, voir introduction)
	jus de citron (QS)
	fines tranches de poire (QS)
	bâtonnets de gousse de vanille séchée (QS)

Afin d'obtenir un dessert plus riche en saveur, nous vous conseillons d'utiliser des poires de différentes origines selon leurs utilisations :

– beurré-hardy ou poires de curé pour cuire ou confire,

– poires william ou doyenné-du-comice pour consommer cru.

Préparation du clafoutis aux poires

Mélanger le beurre en pommade avec le tant-pour-tant et la poudre à crème. Détendre ce mélange avec la crème pâtissière (représentant 50 % du poids de la masse précédente). Ajouter la brunoise de poire. Introduire le tout dans une poche à douille lisse.

Beurrer des cercles de 6 cm de diamètre et y déposer 1 cm d'appareil à clafoutis. Cuire à 160 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver.

Préparation de la glace vanille

Porter tous les ingrédients à 84 °C au bain-marie ; débarrasser, refroidir le mélange à 4 °C, maturer, puis turbiner. Réserver au froid.

Préparation du granité de poiré

Confectionner un sirop à froid avec l'eau et le sucre. Ajouter le poiré et bloquer au congélateur. Gratter à la fourchette pour obtenir des paillettes et réserver.

Préparation des poires confites

Peler les fruits, les couper en deux et les évider. Préparer un caramel blond avec le sucre et l'allonger avec un peu d'eau. Installer les demi-poires au fond d'un plat allant au four et couvrir du caramel. Cuire à four statique à couvert, à 150 °C, en les arrosant régulièrement du caramel de cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient totalement confites et tendres. Une fois les poires bien confites, les retirer du plat de cuisson et les stocker à plat pour éviter de les abîmer.

Conserver le sirop de cuisson caramélisé pour le service.

Préparation du milk-shake

Émulsionner tous les ingrédients au robot-coupe. Lorsque l'ensemble est bien mousseux, le verser en plaque gastro et réserver au réfrigérateur.

Composition de la coupe milk-shake

Couper les poires william en deux. Les épépiner et les tailler en très fines tranches dans le sens de la longueur. Les citronner. Les ranger en éventail contre les parois du verre en laissant une marge de 1 cm entre les poires et le bord du verre.



Déposer une boule de glace dans le verre et recouvrir celle-ci de milk-shake. La finition de la coupe se fera en même temps que le montage du gâteau.

Montage du gâteau de poires

Au fond d'un cercle de 6 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur, poser le clafoutis de poires. Y ranger harmonieusement les quartiers de poire confite, et déposer le tout sur une assiette.

Finition et Dressage

Au dernier moment, terminer le gâteau de poires en y déposant le granité. Décercler et décorer avec une tranche de poire et un bâtonnet de vanille séchée. Entourer l'entremets d'un filet de sirop de cuisson réservé. Déposer la coupe à côté, et servir.





Pommes sauvages et prunes rouges

en **tourte tiède,**
liqueur d'herbes infusées, **granité** de **vin vieux**

Pour 6 personnes

Confection de la liqueur d'herbes

Mélanger l'eau-de-vie et le sirop. Ajouter les herbes. Fermer le récipient. Laisser macérer 15 jours au réfrigérateur.

Après macération, filtrer et réserver au réfrigérateur.

Préparation de la pâte sablée

Mélanger la farine, le TPT, le sucre et le beurre du bout des doigts. Lorsque le mélange prend un aspect sablé, ajouter l'œuf. Rouler la pâte en boule. L'envelopper de film alimentaire. Laisser reposer au réfrigérateur.

Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur. Y détailler deux disques de 20 cm de diamètre. Foncer d'un disque de pâte un moule de 16 cm de diamètre. Réserver le second disque.

Préparation de l'appareil aux pommes et aux prunes

Peler et épépiner les pommes et la demi-poire. Dénoyauter les prunes. Peler l'orange et retirer les pépins. Couper les fruits en gros dés. Ajouter le sucre, la vanille fendue en deux et grattée et le porto. Cuire doucement pour obtenir une compote sèche. Laisser refroidir.

Confection de la tourte

Lorsque les fruits sont froids, retirer la gousse de vanille. Déposer la compote dans le moule. Couvrir du second disque de pâte et fermer en soudant les bords afin de ne pas laisser de fuite. Couper l'excédent de pâte. Cuire 35 minutes au four à 180 °C.

Préparation de la sauce

Faire réduire le porto de façon à obtenir une sauce nappante.

Confection du granité de vin

Réunir le vin, l'orange, le citron, la cannelle, la vanille fendue en deux et grattée et le sucre. Porter à ébullition. Couvrir et laisser infuser jusqu'à refroidissement.

Passer au chinois et verser en bac. Bloquer au congélateur. Remuer de temps en temps avec une fourchette pour obtenir un granité.



Ingrédients

La liqueur d'herbes

1/2	botte de menthe ou de sauge
25 cl	d'eau-de-vie neutre
6 cl	de sirop à 30 °Baumé

La pâte sablée

100 g	de farine
25 g	de TPT (tant-pour-tant : quantités égales de poudre d'amandes et de sucre glace)
25 g	de sucre
50 g	de beurre
1	œuf

l'appareil aux pommes et aux prunes

400 g	de pommes reinettes
200 g	de prunes rouges
90 g	de sucre semoule
1/2	poire
1/2	orange
1/2	gousse de vanille
	porto rouge (QS)

La sauce

25 cl	de porto rouge

Le granité de vin

25 cl	de vin vieux
1/2	orange
1/4	de citron
1/4	de bâton de cannelle
1/4	de gousse de vanille
75 g	de sucre semoule

Présentation

Découper la tourte. La passer quelques instants à four doux pour la tiédir.

Poser un morceau de tourte sur un côté de l'assiette. Servir à part le granité, la liqueur et le porto réduit.





Millefeuille de pommes caramélisées

parfait caramel

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g	de feuilletage (voir pas-à-pas, p. 502)

Les pommes caramélisées

de 8 à 10	pommes selon leur grosseur
20 g	de sucre
20 g	de beurre

Le parfait au caramel

25 cl	de lait
200 g	de sucre
150 g	de jaunes d'œufs
7,5 cl	de crème fleurette
27,5 cl	de crème montée

La garniture

sucre glace (QS)
sauce caramel (QS)

Préparation du feuilletage

Étaler la pâte en rectangle à 2 mm d'épaisseur, à la dimension de la plaque sur laquelle vous la cuirez. Piquer la pâte à la fourchette. La couvrir d'une feuille de papier sulfurisé, et recouvrir d'une grille en surélevant celle-ci avec des morceaux de bouchon pour éviter qu'elle ne marque la pâte (technique du millefeuille, voir p. 354).

Cuire au four à 180 °C. Au bout de 15 minutes, retirer la grille et saupoudrer la pâte de sucre glace. Élever la température à 250 °C et surveiller la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit colorée et caramélisée.

Préparation des pommes

Peler les pommes. Les couper en 6 morceaux ; retirer les cœurs et les pépins. Les cuire à la poêle avec le beurre et le sucre, en les faisant bien dorer.

Confection du parfait

Préparer une crème anglaise : porter le lait à ébullition, le retirer du feu et réserver. Battre les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Verser le lait bouillant sur le mélange œufs-sucre et bien mélanger. Cuire au bain-marie à 84 °C.

Porter la crème fleurette à ébullition. Faire fondre 100 g de sucre à sec pour obtenir un caramel. Déglacer avec la crème fleurette chaude.

Ajouter le caramel à la crème anglaise et refroidir ce mélange au batteur. Incorporer la crème montée. Couler en cadre à une épaisseur d'environ 1,5 cm. Lisser, puis bloquer au congélateur.

Finition

Détailler le feuilletage en rectangles de 5 x 10 cm. Déposer sur le feuilletage un palet de parfait de 4 x 8 cm, le couvrir d'un second rectangle de feuilletage. Répéter l'opération en terminant par une plaque de feuilletage, le garnir de pommes caramélisées. Déposer le tout au centre de l'assiette. Décorer d'un cordon de sauce caramel.





Des pommes cuites comme une tatin

glace à la vanille

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace à la vanille

1,5 litre	de lait entier
50 cl	de crème fleurette
15	jaunes d'œufs
300 g	de sucre semoule
3	gousses de vanille

Les pommes Tatin

1,5 kg	de pommes reinettes
250 g	de sucre semoule

Le sablé breton

250 g	de beurre
500 g	de farine
200 g	de sucre semoule
5	jaunes d'œufs
5 g	de sel fin
20 g	de levure chimique
2	gousses de vanille

La sauce

Cidre de pomme brut (QS)
Beurre (QS)
Cassonade (QS)
Épluchures de pommes

Confection de la glace à la vanille

Réunir le lait entier, la crème fleurette, les jaunes d'œufs, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Cuire le tout au bain-marie à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. Laisser maturer. Retirer la vanille, turbiner et réserver au congélateur.

Préparation des pommes Tatin

Peler les pommes, les couper en deux et les épépiner. Réserver les peaux et les cœurs pour la garniture.

Préparer un caramel à sec avec le sucre, puis le déglacer avec de l'eau pour obtenir un sirop.

Ranger les pommes dans un plat allant au four. Les arroser du caramel et cuire au four à 170 °C, jusqu'à ce que les pommes soient confites et tendres. Réserver au frais.



Confection du sablé breton

Mélanger la farine, le beurre, le sel et la levure chimique. Sabler le tout à la feuille (voir le pas-à-pas, page 516).

Fendre les gousses de vanille en deux et gratter l'intérieur pour libérer les graines. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et les graines de vanille. Incorporer cette émulsion aux éléments sablés et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser la pâte au laminoir à 2 mm et, à l'aide d'un emporte-pièce, la découper en disques de 6 cm de diamètre. Cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir sur une grille. Réserver au sec.

Préparation de la sauce

Faire caraméliser les peaux et les cœurs des pommes avec du beurre et de la cassonade. Déglacer la cuisson avec du cidre et laisser réduire. Passer au chinois. Réserver.

Montage et Présentation

Déposer un sablé breton dans un cercle de 6 cm de diamètre. Y ranger, harmonieusement, une couche de pommes Tatin, et terminer par la glace vanille. Lisser. Retirer le cercle et servir accompagné de la sauce.



Coupe glacée pomme verte

pomme chaude au plat

Pour 10 personnes

Dessert à l'assiette

Ingrédients

La compote de pomme verte

480 g	de sucre semoule
180 g	de glucose atomisé
50 cl	d'eau
1,6 kg	de pulpe fraîche de pomme verte
10 cl	de jus de citron

Le granité au cidre

70 cl	de cidre
9 cl	d'eau
10 cl	de calvados
150 g	de sucre

La pomme caramélisée

pommes reinettes (QS)
cassonade (QS)
beurre (QS)

Les chips de pommes

pommes de reinettes (QS)
sirop de sucre à 30 °Baumé (QS)

Confection de la compote et du granité

Peler une pomme sur deux, évider toutes les pommes et les mixer pour obtenir une pulpe. Ajouter le jus de citron. Préparer un sirop avec le sucre, le glucose et l'eau. Laisser refroidir complètement, puis l'incorporer à la pulpe de pomme verte.

Mélanger le cidre, l'eau, le calvados et le sucre ; bien incorporer à froid, faire prendre au congélateur. Lorsque le granité est bloqué, pailleter celui-ci à l'aide d'une fourchette et réserver.

Préparation de la pomme caramélisée

Peler des pommes reinettes, les couper en deux, les épépiner, les tailler très finement tout en les rangeant, tuilées, sur une plaque. Ajouter quelques morceaux de beurre, saupoudrer de cassonade, faire cuire et caraméliser au four (160 °C), ajouter en cours de cuisson un peu de beurre et de cassonade pour obtenir une belle couleur. Laisser tiédir.

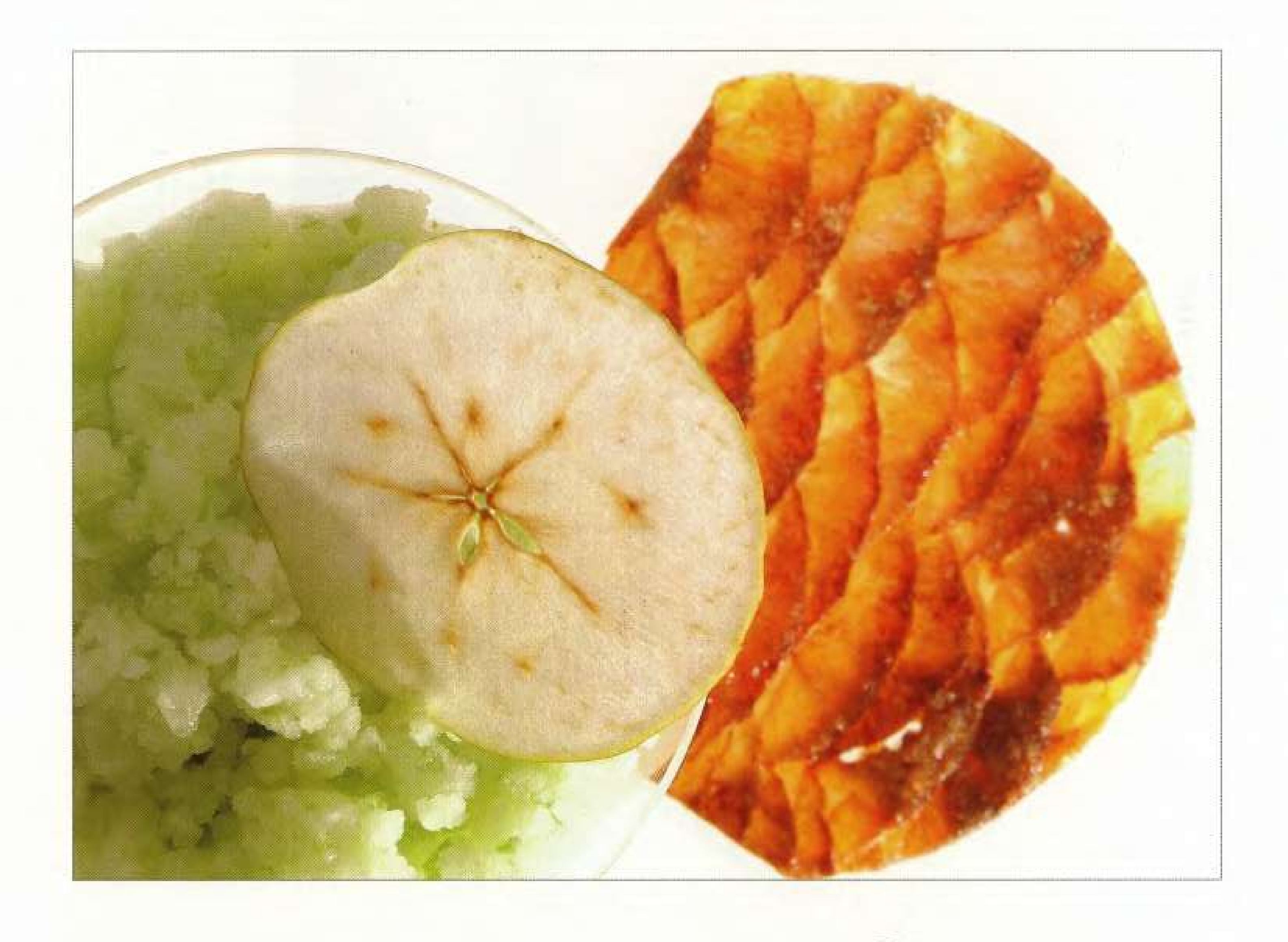
Confection des chips de pomme

Tailler les pommes en tranches fines. Les faire tremper 1 heure dans le sirop. Les égoutter, les étaler sur Sylpat et les faire sécher au four à 80 °C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Réserver au sec.



Finition et Dressage

Masquer un verre à pied avec la compote de pomme verte bien glacée en ménageant un trou au milieu pour le granité. Au moment du service, ajouter le granité en paillettes. Décorer avec une chips de pomme. Détailler selon votre choix les pommes caramélisées et les servir à part.



Pomme carrée au four

gelée de cidre, pain perdu

Pour 6 personnes

Ingrédients

La pomme carrée

6	pommes reinettes
50 g	de sucre semoule
50 g	de beurre

La gelée de cidre

17 cl	de jus de pomme
37 cl	de cidre brut
80 g	de sucre semoule
3	feuilles de gélatine

Le pain perdu

6	tranches de pain de campagne rassis de 2 cm d'épaisseur
1 litre	de lait entier
75 g	de sucre semoule
4	œufs
1	pincée de sel fin
	beurre (QS)

La glace à la vanille

1 litre	de lait
50 cl	de crème fleurette
3	gousses de vanille
15	jaunes d'œufs
300 g	de sucre semoule

Préparation de la pomme carrée

Laver les pommes. Inciser légèrement la peau tout autour pour leur éviter d'éclater pendant la cuisson.

Beurrer un plat allant au four et y ranger les pommes. Mélanger le beurre et le sucre et combler de ce mélange les interstices entre les pommes. Ajouter un filet d'eau. Couvrir le plat, cuire au four à 150 °C, jusqu'à ce que les pommes soient cuites mais encore bien en forme. À la sortie du four, donner une forme cubique à chacune des pommes à l'aide d'une spatule ou la façonner dans un moule carré. Réserver.

Confection de la gelée de cidre

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition le jus de pomme avec le sucre. Laisser refroidir un peu, puis ajouter la gélatine bien essorée. Mélanger. Incorporer le cidre. Réserver au réfrigérateur.

Préparation du pain perdu

La cuisson du pain perdu doit être réalisée au dernier moment.

Dissoudre 50 g de sucre dans le lait. Faire tremper dans ce mélange les tranches de pain rassis. Battre les œufs avec le sel ; égoutter le pain et le passer dans l'œuf battu.

Préparer, dans une poêle, un caramel avec le beurre et le reste du sucre. Faire dorer les tranches de pain dans le caramel. Dresser le dessert sans attendre.

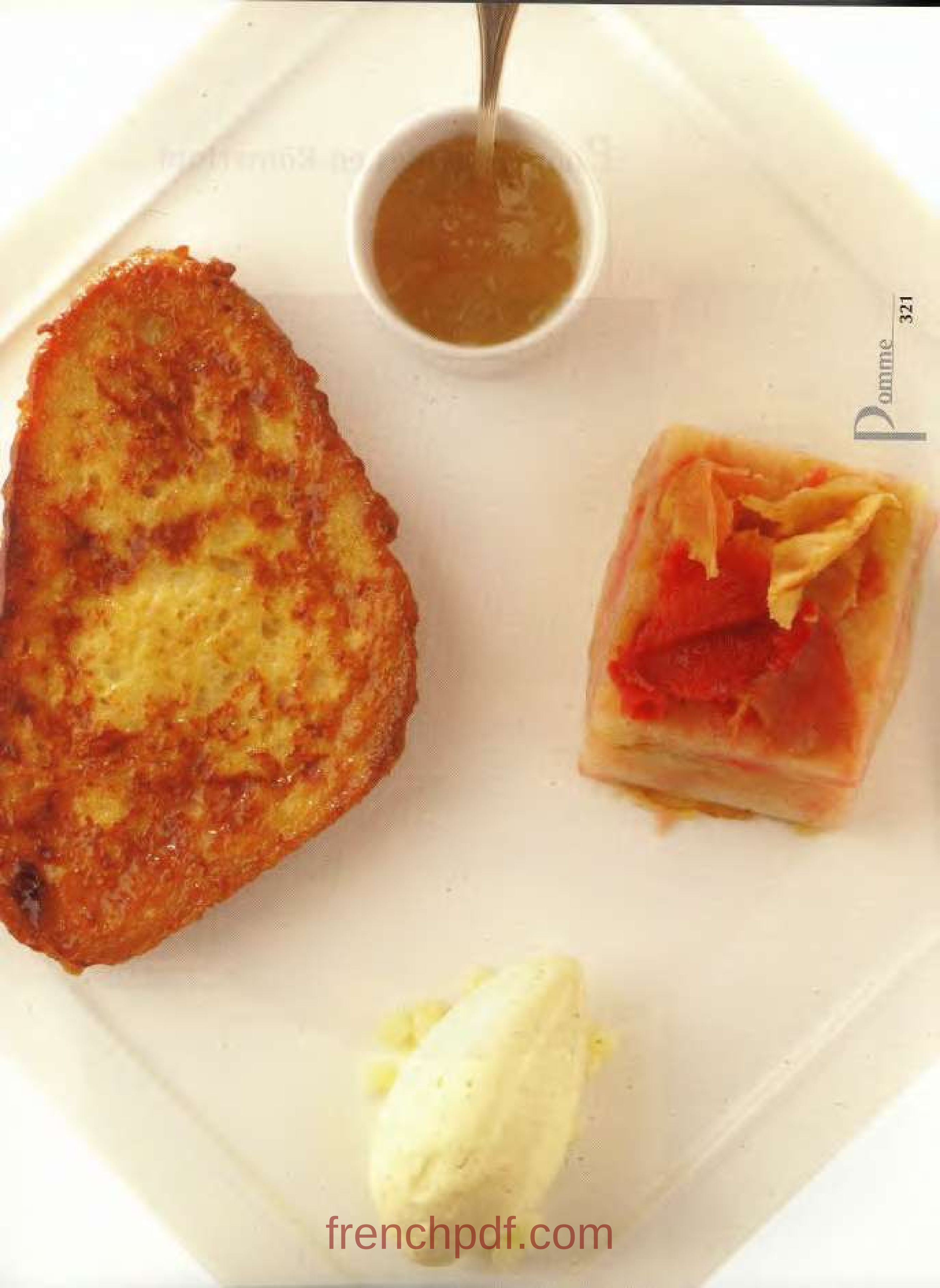
Confection de la glace à la vanille

Réunir tous les ingrédients et la vanille fendue en deux et grattée. Porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.



Présentation

Déposer sur une grande assiette la pomme carrée et le pain perdu chaud. Déposer à côté une quenelle de glace vanille sur une brunoise de pomme crue. Présenter en accompagnement, dans un pot, la gelée de cidre.



Pommes cuites en Römertopf

Ingrédients

pommes reinettes (QS)
cassonade (QS)



La Römertopf est une cocotte à four en terre poreuse munie d'un couvercle. Avant chaque utilisation, il faut la faire tremper 15 minutes dans de l'eau froide afin que la terre se gorge d'eau. L'eau accumulée, une fois la cocotte au four, sera restituée au contenu sous forme de vapeur, ce qui produit une cuisson douce, régulière et autonome.

La cocotte Römertopf se nettoie sans aucun détergent. Il suffit de la faire tremper dans de l'eau chaude lorsqu'elle n'est pas encore tout à fait refroidie et de la frotter avec une éponge spéciale.

Il faut veiller à ce que le couvercle soit bien fermé du début à la fin de la cuisson de cette recette. Cette méthode particulière conserve aux pommes tous leurs arômes et donne à la préparation tout son intérêt. Cuites de cette façon, les pommes peuvent être consommées telles quelles ou être accompagnées de glace, de brioche, etc.

Préparation des pommes

Faire tremper la cocotte et son couvercle dans de l'eau froide pendant 15 mn.

Peler les pommes, les couper en deux et les épépiner.

Couper les pommes en tranches fines et les ranger dans la cocotte en couches planes et régulières. Parsemer chaque couche de cassonade. Remplir la cocotte jusqu'à 2 cm du bord. Terminer par une couche de cassonade.

Cuisson des pommes

Poser le couvercle sur la cocotte. Cuire 3 heures à four statique à 200 °C. Au bout d'une heure, saupoudrer à nouveau de cassonade. Répéter cette opération toutes les 30 minutes jusqu'à la fin de la cuisson.

Servir tiède ou froid.



Galets de pommes
gelée de cidre

Pour 10 personnes

Ingrédients

Les galets de pomme

12	pommes reinettes
	sucre semoule (QS)
300 g	de cassonade
100 g	de farine
1	gousse de vanille

La gelée de cidre

	quartiers de pomme (QS)
1	bouteille de cidre de Normandie
1	bouteille de pommeau
	beurre (QS)
	sucre semoule (QS)
	pectine de fruit (QS de 30 à 60 g par litre de jus selon la consistance désirée)

La garniture

pommes reinettes (QS)
sucre (QS)
vanille (QS)

Préparation des galets de pomme

Peler et épépiner les pommes reinettes et les couper en 6 morceaux égaux. Réserver les peaux et les cœurs.

Préparer un sirop à 15 °Baumé dans la proportion de 350 g de sucre pour 50 cl d'eau. Plonger les morceaux de pomme dans le sirop chaud, les laisser cuire quelques minutes pour les attendrir. Les égoutter.

Mélanger la cassonade et la farine. Rouler les morceaux de pomme dans ce mélange pour les paner. Cuire sur plaque, au four à 170 °C. Dès qu'une croûte se forme et que les pommes sont bien soufflées, les retirer. Réserver à l'étuve.



Préparation de la gelée de cidre

Faire fondre du beurre dans un sautoir. Y faire revenir avec du sucre semoule les peaux et les pépins des pommes, ainsi que quelques quartiers de pomme. Déglacer avec le cidre et le pommeau. Laisser mijoter.

Mélanger la pectine avec la même quantité de sucre. l'incorporer au mélange précédent. Cuire 5 minutes à ébullition, puis débarrasser et passer au chinois à travers un linge propre. Porter à ébullition le jus obtenu, puis le réserver au frais.

Confection de la garniture

Éplucher des pommes reinettes. Les épépiner, les tailler en brunoise. Les cuire en compote avec du sucre et quelques chutes de gousses de vanille. Réserver.

Présentation

Au dernier moment, farcir les galets de pommes avec de la compote. Les disposer harmonieusement dans un artichaut (présentoir constitué par une serviette blanche pliée de façon spéciale ; voir photo). Accompagner de gelée de cidre présentée à part.



Pommes d'amour

Pour 12 personnes environ

Ingrédients

12	pommes reines des reinettes de 100 g environ chacune
12	bâtonnets en bois de section carrée, de 15 cm de longueur et de 0,5 cm de côté

Le caramel

1 kg	de sucre semoule
40 cl	d'eau
300 g	de glucose
	colorant rouge (QS)



C'est la friandise de fête foraine par excellence. On ne saurait l'imaginer sans sa couleur brillante, d'un rouge vif qui émerveille les petits. Ce ton éclatant lui colle à la peau et lui confère cet air magique que nous recherchons, si grands que nous soyons.

Les pommes nécessitent un certain temps de séchage avant préparation ; veillez à respecter ce temps.

Préparation des pommes

Laisser les pommes s'assécher naturellement 24 heures dans un endroit tempéré afin qu'elles perdent une partie de leur humidité et qu'ainsi le caramel se fixe mieux à leur peau.

Le temps de la préparation venu, essuyer soigneusement les pommes. Retirer le pédoncule. Enfoncer un bâtonnet à l'emplacement de la « mouche », à l'opposé du pédoncule. Réserver.

Préparation du caramel

Réunir dans un poêlon l'eau, le sucre semoule et le glucose. Faire cuire à 152 °C.

Hors du feu, ajouter le colorant en évitant de trop mélanger, ce qui risque de faire cristalliser le sucre.

Tremper les pommes dans le caramel en prenant soin de les recouvrir entièrement. Laisser égoutter quelques instants au-dessus du poêlon afin d'éliminer l'excédent de caramel. Poser la pomme sur du papier sulfurisé et laisser figer le caramel.

Une fois qu'elles sont refroidies, emballer les pommes individuellement et les réserver dans un endroit sec et tempéré.



Œufs à la neige

et pralines rouges Alain Chapel

Pour 6 personnes

Ingrédients

La crème anglaise

50 cl	de lait entier
5	jaunes d'œufs
100 g	de sucre semoule
1	gousse de vanille

Les œufs à la neige

20 cl	de blancs d'œufs
65 g	de sucre semoule
90 g	de pralines rouges

La garniture

sucre semoule (QS)
beurre (QS)

Simple et gourmand, un des desserts préférés d'Alain Chapel.

Dans son restaurant de Mionnay, près de Lyon, ce grand chef (qui succéda à son père, Roger Chapel) élabora une cuisine exacte, suprêmement raffinée, qui reste une de nos grandes sources d'inspiration.

Préparation de la crème anglaise

Ébouillanter le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, laisser infuser. Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer graduellement, en fouettant, le lait infusé (retirer la gousse de vanille). Porter le mélange à 83 °C au bain-marie ; débarrasser, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Les œufs à la neige

Beurrer des moules à soufflé de 10 cm de diamètre et de 7 cm de hauteur. Les saupoudrer de sucre semoule. Les renverser et les tapoter afin d'éliminer l'excédent de sucre.

Concasser les pralines rouges.

Monter les blancs et les serrer progressivement avec le sucre semoule. Lorsqu'ils sont bien montés, incorporer délicatement les pralines concassées (conservez-en un peu pour le dressage).

Mouler cet appareil à hauteur, le lisser et le dégager avec le doigt en retirant toute trace sur les bords du moule. Cuire 20 minutes au bain-marie, à four statique à 100 °C. Au sortir du four, laisser refroidir sur une grille et démouler à froid. Évider totalement le centre des petites meringues à l'aide d'un emporte-pièce.



Dressage et Présentation

Dresser le dessert en assiette creuse, en le glaçant avec la crème anglaise. Saupoudrez du reste de pralines rouges concassées.



Paris-Brest

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte à choux

25 cl	de lait + un supplément si nécessaire (voir recette)
25 cl	d'eau
10 g	de sel
25 g	de sucre
275 g	de beurre
275 g	de farine
500 g	d'œufs
120 g	d'amandes hachées

La crème pralinée

240 g	de beurre
100 g	de praliné
300 g	de crème pâtissière froide

La garniture

sucre glace (QS)
amandes sablées (QS, voir p. 149)

Le paris-brest fut créé en 1891 par un pâtissier de la banlieue parisienne. C'est en voyant passer la course cycliste qui se déroulait entre les deux villes qu'il a imaginé ce dessert fourré de crème pralinée. La forme de l'entremets rappelle celle d'une roue de bicyclette.

Confection de la pâte à choux

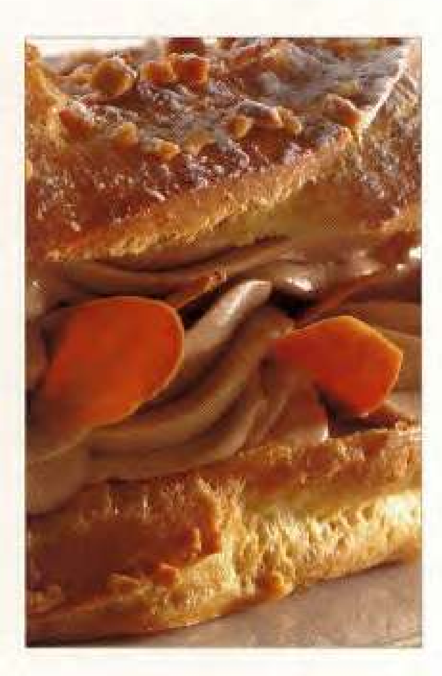
Réunir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Porter à ébullition, et ajouter hors du feu la farine. Bien mélanger et dessécher sur le feu. Dès que la pâte se détache des parois du récipient, elle est prête. La transvaser dans la cuve du batteur. Briser les œufs entiers au fouet pour faciliter l'incorporation, en verser les trois quarts dans le batteur en fonctionnement, puis ajouter le reste quand ils sont incorporés. Si la pâte semble trop ferme, ajouter du lait chaud.

Introduire l'appareil dans une poche munie d'une douille cannelée de 10 mm. Dessiner sur une feuille de papier sulfurisé un cercle de 20 cm de diamètre. Déposer la pâte sur le papier en suivant le contour du cercle.

Parsemer d'amandes hachées le disque de pâte. Cuire 15 minutes à 220 °C à four statique. Terminer la cuisson à 170 °C à four ventilé. À la sortie du four, déposer la couronne sur une grille. Laisser refroidir.

Préparation de la crème pralinée

Lisser la crème pâtissière. Travailler le beurre en pommade, ajouter le praliné. Incorporer ensuite, en plusieurs fois, la crème pâtissière. Introduire cette crème dans une poche munie d'une douille cannelée de 8 mm de diamètre.



Montage et Présentation

Couper à mi-hauteur le paris-brest en deux couches horizontales. Garnir la partie inférieure de crème pralinée de façon régulière et harmonieuse. Poser la partie supérieure sur la crème pour reconstituer l'entremets. Saupoudrez de sucre glace. Piquez dans la crème quelques amandes sablées.



Tarte aux pralines rouges

d'**Alain Chapel**

Pour 4 personnes

Ingrédients

La pâte sucrée

150 G	DE FARINE
62 G	DE BEURRE
55 G	DE SUCRE GLACE
3	JAUNES D'ŒUFS

L'appareil aux pralines

150 G	DE PRALINES ROUGES
150 G	DE CRÈME FLEURETTE

Préparation du fond de tarte

Mélanger tous les ingrédients de la pâte ; elle doit être homogène sans avoir trop de corps. La laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Abaisser la pâte à 2 mm, en garnir un cercle à tarte préalablement beurré et cuire au four à 160 °C.

Préparation de l'appareil et garnissage de la tarte

Concasser grossièrement les pralines rouges. Porter à ébullition la crème fleurette, l'incorporer aux pralines concassées. Cuire cet appareil jusqu'à ce qu'il atteigne 104 °C. En garnir le fond de pâte sucrée à hauteur du bord.





Panettone aux pralines
(saint-genix)

Ingrédients

Voir la recette du panettone aux fruits confits, p. 238.
Remplacer la quantité de fruits confits par des pralines rouges, soit 2,5 kg de pralines pour une recette

Après avoir bien compris les méthodes de fabrication et toutes les caractéristiques du panettone italien, à base de pâte levée au levain naturel, j'ai eu l'idée d'adapter la recette à une pâtisserie de mon enfance, le gâteau de Saint-Genix. Il s'agit d'une brioche savoyarde aux couleurs rouge et blanche des pralines et du sucre en grains. Le procédé sert aussi à la préparation des pognes de Romans, brioches dauphinoises. On confectionne également des brioches aux pralines rouges dans certaines régions du Centre.

La praline rouge appartient à la famille des dragées. Pour l'obtenir, on enrobe de sucre cuit coloré en rouge des amandes siciliennes de variété avola, ou des amandes d'Espagne de variété planeta.

Préparation

Se référer à la technique du panettone aux fruits confits.

Les pralines rouges seront légèrement concassées afin de se fondre dans la pâte. Le sucre rouge inondera les alvéoles et seule l'amande apparaîtra dans la masse.





Tourtière landaise

glace à l'armagnac

Pour 20 personnes

Ingrédients

La pâte

70 cl	d'eau
2	œufs
5 g	de sel fin
75 g	d'huile végétale
	farine type 55 (QS)

La glace à l'armagnac

1 litre	de lait
125 g	de sucre semoule
50 g	de jaunes d'œufs
130 g	de beurre
65 g	de glucose atomisé
12,5 cl	d'armagnac
7 g	de stabilisateur
100 g	de pruneaux dénoyautés et macérés dans l'armagnac
80 g	de lait en poudre

Les pruneaux macérés

1 kg	de pruneaux
2	litres d'armagnac

La garniture

	beurre (QS)
	sucre semoule (QS)

Dressage et Présentation

Servir les tourtières chaudes accompagnées de la sauce. Présenter à part une quenelle de glace à l'armagnac.

J'ai obtenu cette recette grâce à l'amitié d'Alain Ducasse. Je l'ai apprise de la mère de Michel Sarran, véritable orfèvre de la tourtière landaise. Par une belle journée, au Juana, elle m'a enseigné toutes les subtilités de cette recette. En France, avant que l'on n'inventât au XVIIe siècle la pâte feuilletée au moyen du tourage, les pâtisseries feuilletées étaient confectionnées de cette façon. Elles le sont encore en Grèce et dans la Méditerranée orientale.

Les pruneaux macérés peuvent être remplacés par des pommes coupées en quartiers. Dans ce cas, ne pas les faire macérer à l'armagnac.

Préparation des pruneaux macérés

Deux ou trois jours avant de confectionner la tourtière, dénoyauter les pruneaux et les faire macérer dans l'armagnac.

Préparation de la glace à l'armagnac

Réunir tous les ingrédients et les porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir le mélange à 4 °C, laisser maturer 24 heures, puis turbiner et réserver au froid.

Confection de la pâte

On la réalise 24 heures à l'avance.

Malaxer tous les éléments liquides dans la cuve d'un batteur. Ajouter progressivement de la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique.

Réserver cette pâte 24 heures au réfrigérateur, dans un linge humide.

Le lendemain, « habiller » le plan de travail d'un drap propre. Le badigeonner de beurre fondu et le parsemer de sucre semoule. Abaisser la pâte de la façon suivante : la déposer au milieu de la table et l'étirer vers les bords de la table avec les mains, en la rendant le plus fine possible, comme du papier, quasi transparente.

Montage de la tourtière

Une fois la pâte étirée, la badigeonner de beurre fondu et la saupoudrer de sucre. La rabattre sur elle-même. Chaque feuillet devra être abondamment arrosé de beurre.

Détailler la pâte en portions individuelles à l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre.

Déposer chaque portion sur un cercle de 6 cm de diamètre. Foncer légèrement le cercle avec cette abaisse de pâte.

Déposer au centre de l'abaisse quatre ou cinq pruneaux macérés (ou quelques quartiers de pomme) ; ramener sur le centre la pâte dépassant sur les bords, en superposant bien les feuillets et en veillant à bien recouvrir les fruits.

Cuire la tourtière au four à 200 °C en l'arrosant régulièrement de son beurre de cuisson afin de lui donner une belle couleur dorée. La chaleur du four, conjuguée à l'humidité et au beurre emprisonnés entre les feuillets, produit sur la pâte un effet de soufflé caractéristique.

Préparation de la sauce

On aura conservé quelques pruneaux macérés. Les écraser avec un peu d'armagnac et monter cette sauce au beurre, à chaud, au dernier moment.





Réglisse

Rhubarbe

Rhum

Riz

Rhubarbe

Rhum

Riz

Réglisse

Marbré de chocolat guanaja

lait mousseux et réglisse

Pour 4 personnes

Ingrédients

La glace à la réglisse

1 litre	de lait entier
20 cl	de crème fleurette
80 g	de réglisse en poudre
8	œufs
210 g	de sucre semoule
60 g	de lait en poudre
10 g	de stabilisateur
65 g	de beurre
75 g	de glucose atomisé

La meringue italienne

6	blancs d'œufs
250 g	de sucre semoule
50 g	de glucose

La mousse réglisse

25 cl	de lait entier
76 g	de réglisse en poudre
160 g	de jaunes d'œufs
50 g	de sucre semoule
160 g	de couverture guanaja
25 cl	de crème fleurette
6	feuilles de gélatine

La sauce

crème anglaise (QS)

La garniture

300 g	de couverture de lait
300 g	de couverture noire
300 g	de couverture ivoire

Confection de la glace à la réglisse

Réunir le lait, la crème, la réglisse, les œufs entiers, le sucre, le lait en poudre, le stabilisateur, le beurre et le glucose. Les cuire au bain-marie à 84 °C. Refroidir à 4 °C. Laisser maturer toute une nuit à la même température. Turbiner et réserver au froid.

Préparation de la meringue italienne

Mélanger le sucre et le glucose avec 7 cl d'eau. Cuire ce sirop à 121 °C.

Battre les blancs d'œufs en neige, y verser le sirop en filet continu et battre jusqu'à refroidissement complet.

Confection de la mousse réglisse

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Concasser la couverture guanaja.

Porter le lait à ébullition. Ajouter la réglisse, couvrir et laisser infuser 15 minutes hors du feu.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait tiède en remuant, et porter le tout à 84 °C. Retirer du feu. Incorporer la couverture concassée et la gélatine bien essorée.

Monter la crème fleurette. Lorsque le mélange est refroidi, incorporer délicatement, à l'aide d'une Maryse, la crème montée et la meringue italienne froide. Cette mousse s'utilise dans l'immédiat.

Préparation de la garniture

Tempérer les trois couvertures de façon qu'elles soient utilisables en même temps.

Verser un peu de chaque couverture sur une feuille de Rhodoïd. Lisser en donnant un effet marbré. Laisser figer, puis détailler en disques de la même dimension que celle des moules et des cercles qui seront utilisés pour le montage. Réserver sur le Rhodoïd.

Montage

Prendre des moules de 8 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur ainsi que des cercles de 8 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur.

Placer les disques de chocolat marbré, selon leurs diamètres respectifs, dans le fond des moules et des cercles. Laisser le Rhodoïd en place. Verser la mousse réglisse à hauteur. Lisser, laisser figer au réfrigérateur.

Préparer des Rhodoïds de longueur et de largeur équivalant respectivement à la circonférence et à la hauteur des moules et des cercles utilisés. Ils serviront à encercler les mousses.

Démouler les entremets.

Verser un peu de chaque couverture tempérée sur les Rhodoïds préparés. Lisser en donnant un effet marbré. Accoler un Rhodoïd à chaque mousse et laisser figer.



Présentation

Au moment de servir, retirer le Rhodoïd à la base des mousses et celui qui les encercle.

Poser la petite mousse sur la grande, en décalé, et placer le tout au centre de l'assiette.

Décorer de copeaux de chocolat blanc. Entourer d'un cordon de crème anglaise et accompagner d'une quenelle de glace à la réglisse.





Rhubarbe cuite à la vanille

compotée de **nectarine,**
mélange de **fruits rouges, tuile croquante**

Pour 10 personnes

Ingrédients

La rhubarbe vanillée

1 kg	de rhubarbe
1	gousse de vanille fendue
1 litre	d'eau
200 g	de sucre

La compotée de nectarine

1 kg	de nectarines
150 g	de sucre
	beurre (QS)

La garniture

fraises des bois
fraises
framboises
jus de fraise (voir p. 186)

Les tuiles croquantes

10 cl	de jus de fraise
200 g	de sucre
60 g	de farine
125 g	de beurre

Préparation des fruits

Éplucher la rhubarbe, la couper en tronçons d'égale longueur (10 cm). Porter à ébullition l'eau, le sucre et la gousse de vanille grattée avec ses graines afin de préparer un sirop.
Y faire pocher la rhubarbe sur feu très doux jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre (20 minutes environ).

Couper les nectarines en morceaux, éliminer les noyaux. Faire revenir les morceaux de nectarine dans du beurre, saupoudrer de sucre et laisser compoter. Faire refroidir et réserver au réfrigérateur.

Confection des tuiles croquantes

Mélanger, dans l'ordre : le sucre, la farine, le jus de fraise, le beurre fondu. Conserver cet appareil au frais. L'étaler ensuite sur un Sylpat et le faire cuire au four à 180 °C. Détailler à la dimension désirée.



Finition et Dressage

Faire réduire le jus de fraise à consistance de sirop. Laisser refroidir, puis glacer les fruits rouges avec ce sirop.

Bien égoutter la rhubarbe et vérifier que les tronçons sont de longueur égale. Les dresser sur l'assiette, côte à côte, en un carré de 10 cm x 10 cm. Égaliser si besoin est. Napper ce carré d'une couche de 5 mm de compotée de nectarine. Garnir de fruits rouges glacés, puis décorer d'une tuile croquante. Verser un filet de sirop sur les côtés.



Coupe glacée vanille et compotée de fraise

salade de **rhubarbe** pochée

Pour 10 personnes

Ingrédients

La glace à la vanille

1 litre	de lait
70 cl	de crème fleurette
	les graines de 2 gousses de vanille grattées
330 g	de sucre
430 g	de jaunes d'œufs

Le jus et la compotée de fraise

1 kg	de fraises
100 g	de sucre pour sucrer les fraises
400 g	de sucre pour la cuisson
	le jus de 1 citron

La salade de rhubarbe

1 litre	d'eau
200 g	de sucre
1	gousse de vanille et ses graines
1 kg	de rhubarbe coupée en gros tronçons

La gelée de fraise

60 cl	de jus de fraise (voir p. 186)
5	feuilles de gélatine
	fraises (QS)

La garniture

jus de fraise
fraises des bois
fruits séchés : fraises en tranches, rhubarbe en fins bâtonnets (treillis)

Confection de la glace

Porter à 84 °C les ingrédients de la glace à la vanille. Faire refroidir à 4 °C, laisser maturer, turbiner puis réserver.

Préparation de la compotée, du jus et de la gelée de fraise

Faire macérer les fraises avec les 100 g de sucre pendant 1 journée, puis égoutter sans fouler pour recueillir le jus, qui doit rester clair. Réserver celui-ci.

Faire cuire les fruits avec 400 g de sucre : donner une ébullition et ajouter le jus de citron. Bloquer en candissoire, puis hacher finement.

Faire tremper la gélatine 5 minutes dans l'eau froide. Faire chauffer le jus de fraise, y incorporer les feuilles de gélatine. Laisser refroidir, faire prendre la gelée sur glace. Tailler des fraises en brunoise et les lier avec la gelée.

Préparation de la salade de rhubarbe et des fruits séchés

Confectionner un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille. Y pocher les tronçons de rhubarbe environ 15 minutes sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Faire sécher, au four à 80 °C, pendant 2 heures, les bâtonnets de rhubarbe entrecroisés en un fin treillis et les tranches de fraises.

Finition et Montage

Verser au fond d'une coupe à pied la compotée de fraise, ajouter la glace vanille par-dessus et ménager une cavité où l'on logera la gelée de fraise. Couvrir de salade de rhubarbe, décorer d'une couronne de fraises des bois. Décorer de lamelles de fraise séchées et d'un treillis de rhubarbe. Arroser d'un peu de jus de fraise réduit et servir du jus de fraise à part.





Baba au rhum de votre choix

comme à **Monte-Carlo**

Pour environ 35 babas

Classique

Ingrédients

Le baba

400 g	de farine
4 g	de sel
140 g	de beurre
17 g	de levure
17 g	de miel
500 g	d'œufs

Le sirop

1 litre	d'eau
500 g	de sucre
1	zeste d'orange
1	zeste de citron
1	gousse de vanille grattée et ses graines

La garniture

50 g	de nappage abricot
	rhum vieux, selon goût

La crème montée vanillée

1 l	de crème fleurette
200 g	de sucre semoule
	les graines de 1/2 gousse de vanille grattée

Pour plus de précisions, voir la recette détaillée de la pâte à baba, p. 494-497.

Confection du baba

Mélanger tous les ingrédients sauf les œufs ; pétrir la pâte en ajoutant les œufs un à un. La pâte doit se décoller des parois de la cuve, et devenir élastique et lisse. Laisser reposer 5 minutes sur marbre huilé.

À la main ou à l'aide d'une poche, répartir la pâte à mi-hauteur dans des moules bouchons de 5 x 5 cm préalablement beurrés. Laisser pousser en étuve tiède (de 30 à 35 °C) à hauteur des bouchons. La pâte doit légèrement déborder.

Cuire au four à 200-220 °C, 25 minutes environ, en tournant la plaque à mi-cuisson. La durée de cuisson dépend de la taille, de la couleur et du dessèchement. Démouler les babas sitôt qu'ils sont cuits et les faire refroidir sur une grille.

Préparation du sirop et de la crème vanillée

Mélanger tous les ingrédients du sirop. Porter à ébullition, laisser infuser. Plonger les babas dans le sirop chaud mais non brûlant, les retourner avec une écumoire. Vérifier le trempage : les babas doivent être bien imbibés. Les égoutter sur une grille.

Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, la gratter pour récupérer les graines et mélanger celles-ci à la crème. Fouetter avec le sucre pour obtenir une crème aux trois quarts montée (consistance « baveuse »).



Finition et Dressage

Dresser le baba sur assiette et le lustrer avec le nappage abricot. Devant les convives, découper le baba en deux et l'arroser du rhum vieux de leur choix. Servir avec la crème vanillée.


Rhum
347

Riz au lait

brunoise de fruits frais, jus au caramel

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le riz au lait

250 g de riz rond
1 litre de lait
100 g de sucre
1 pincée de sel

La crème anglaise

25 cl de lait
50 g de sucre
3 jaunes d'œufs
1/2 gousse de vanille

La crème Chantilly

100 g de crème fleurette
50 g de sucre

Le jus au caramel

200 g de sucre
20 cl d'eau

La garniture

100 g de crème fleurette
50 g de sucre semoule
fruits frais selon saison : mangue, kiwi, ananas, pomme verte, papaye...
dentelles de caramel (voir p. 82)
fruits rouges (QS)

Préparation du riz au lait

Faire chauffer le lait avec le sel et la moitié du sucre. À ébullition, y verser le riz et le reste du sucre, et cuire environ 20 minutes. Laisser refroidir.

Préparation de la crème

Commencer par préparer la crème anglaise : porter le lait à ébullition avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Retirer du feu. Fouetter le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils fassent la nappe. Incorporer le lait en fouettant et faire cuire doucement en remuant avec une spatule jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.

Monter la crème fleurette et le sucre en chantilly ferme. Incorporer délicatement à la crème anglaise refroidie et au riz cuit. Réserver au frais.

Préparation du jus au caramel

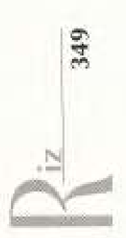
Confectionner un caramel à sec avec le sucre, le déglacer avec l'eau. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Laisser refroidir.



Finition et Dressage

Découper les fruits frais en brunoise. Réserver au frais. Mouler le riz au lait dans des cercles de 10 cm de diamètre.

Dresser le riz au milieu de l'assiette, entourer de brunoise de fruits, puis de sauce caramel, et garnir de fruits rouges. Décorer d'une dentelle de caramel.



Vanille

Vanille

Vanille

Vanille

Vanille

Vanille

Chaud-froid vanille-chocolat

beurre d'orange au caramel

Pour 20 cercles de 10 cm de diamètre

Ingrédients

300 g	de chocolat bitter à 70 % de cacao

La crème Chiboust

40 cl	de lait
25 cl	de crème double
14	œufs
450 g	de sucre
50 g	de poudre à crème
7	feuilles de gélatine
50 g	de glucose
1	gousse de vanille

Le beurre d'orange caramélisé

40 cl	de jus d'orange
	le zeste finement râpé de 2 oranges
200 g	de sucre
300 g	de beurre

Confection des disques de chocolat

Tabler le chocolat, l'étaler sur une feuille de papier. Quand il est pris, détailler des cercles de 8 cm de diamètre. Réserver.

Confection de la crème Chiboust

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Confectionner une crème pâtissière avec le lait, la crème double, les jaunes d'œufs, 100 g de sucre, la poudre à crème et la vanille fendue en deux et grattée. Ajouter, hors du feu, la gélatine égouttée. Retirer la vanille.

Monter les blancs d'œufs avec 100 g de sucre.

Préparer une meringue italienne : cuire à 121° C 250 g de sucre, le glucose et 10 cl d'eau. Verser ce sirop sur les blancs sans cesser de fouetter.

Mélanger la crème pâtissière et la meringue (à chaud, pour faciliter le travail).

Montage des crèmes Chiboust

Verser une couche de crème Chiboust dans les cercles, ajouter 1 disque de chocolat, puis une seconde couche de crème Chiboust. Lisser, puis bloquer au froid.

Préparation du beurre d'orange caramélisé

Dans un sautoir, à sec, préparer un caramel avec le sucre. Déglacer avec le jus d'orange et les zestes râpés en mélangeant bien pour dissoudre le caramel. Laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse, puis monter au beurre.

Finition et Présentation

Sortir à la dernière minute les crèmes Chiboust montées. Les glacer à la salamandre. Démouler au milieu de l'assiette. Entourer d'un peu de beurre d'orange.




Vanille
353

Millefeuille à la vanille

Pour 10 personnes

Ingrédients

Pâte feuilletée (QS, voir la recette p. 502 dans les pas-à-pas)

La crème pâtissière

50 cl	de lait entier
100 g	de sucre semoule
4	jaunes d'œufs
45 g	de poudre à crème
1	gousse de vanille
	crème fleurette (QS, voir recette pour évaluer la quantité)

Ici, la légèreté du feuilletage doit être mise en valeur. Les feuillets doivent être abondants, séparés, aériens. Pour obtenir ce résultat, évitez de piquer la pâte avant cuisson, et veillez bien à poser la grille sur des bouchons pour laisser le feuilletage prendre tout son essor. Votre millefeuille sera délicat et fondant.

Préparation du feuilletage

Abaisser au laminoir, à 2 cm d'épaisseur, le quart d'un pâton de feuilletage. Le laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Poser l'abaisse sur une plaque, la recouvrir de papier sulfurisé et déposer une grille sur le tout, en intercalant des bouchons entre la plaque et la grille pour éviter de marquer et de plomber le feuilletage. Cuire à 180 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir sur une grille.

Une fois le feuilletage refroidi, le détailler en rectangles de 5 x 13 cm en évitant d'écraser les feuillets.

Saupoudrer de sucre glace et caraméliser au four à 210 °C. Réserver au sec.

Confection de la crème pâtissière

Fendre et gratter la gousse de vanille. La mettre dans le lait avec ses graines. Porter à ébullition.

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Verser, en fouettant, une partie du lait infusé sur le mélange précédent et reverser le tout dans le lait restant (retirer la gousse de vanille). Porter de nouveau à ébullition, débarrasser, recouvrir d'un film alimentaire à même la surface de la crème, et réserver au réfrigérateur.

Une fois la crème refroidie, la peser et la lisser au fouet.

Prendre le tiers du poids de la crème pâtissière en crème fleurette. La monter en chantilly bien ferme et mélanger délicatement les deux masses.



Montage et Présentation

Introduire la crème dans une poche munie d'une douille lisse.

Au milieu d'une grande assiette, déposer un rectangle de feuilletage caramélisé. Y dresser la crème pâtissière allégée, renouveler l'opération et terminer en coiffant le tout d'un rectangle de feuilletage caramélisé. Pour que l'ensemble soit harmonieux, veiller à équilibrer la quantité de crème par rapport à l'épaisseur des feuillets.



Profiteroles à la vanille
sauce chocolat

Pour 10 personnes

Classique

Ingrédients

La pâte à choux

25 cl	d'eau
25 cl	de lait
220 g	de beurre
10 g	de sel
30 g	de sucre
290 g	de farine
480 g	d'œufs entiers

La glace vanille

1,5 litre	de lait
50 cl	de crème fleurette
15	jaunes d'œufs
300 g	de sucre
3	gousses de vanille

La sauce chocolat chaud

75 cl	d'eau
600 g	de sucre
250 g	de cacao en poudre
250 g	de crème double

La garniture

150 g	d'amandes effilées
30 cl	de sirop à 30 °Baumé

Ces petits choux fourrés de glace à la vanille et accompagnés d'une sauce chocolat dateraient, sous leur forme actuelle, de 1875. Auparavant, ils étaient plus couramment fourrés de crème Chantilly et servis sans sauce. L'intérêt de cette recette simple et classique réside dans le contraste entre le froid de la glace et la tiédeur onctueuse du chocolat.

Préparation de la glace vanille

Fendre et gratter les gousses de vanille et les ajouter à tous les autres ingrédients réunis. Chauffer le tout au bain-marie, et cuire à 84 °C puis refroidir aussitôt l'appareil à 4 °C. Laisser maturer 24 heures, retirer les gousses de vanille puis turbiner.

Confection des profiteroles

Réunir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Leur donner une ébullition, puis ajouter d'un coup la farine tamisée. Dessécher la masse en tournant et y incorporer les œufs un par un. Introduire la pâte à choux dans une poche à douille et déposer les profiteroles sur une plaque. Cuire à 220 °C à four statique, puis, dès coloration, finir la cuisson à 180 °C à four ventilé.

Confection de la sauce au chocolat chaud

Faire bouillir ensemble l'eau et le sucre. Incorporer le cacao en poudre et la crème double, puis redonner une ébullition.

Préparation des amandes sablées

Faire infuser les amandes effilées dans un sirop à 30 °Baumé, puis les étaler sur une plaque garnie d'un Sylpat en les séparant bien les unes des autres et les faire caraméliser au four. Conserver dans un endroit sec.

Dressage et Présentation

Verser un peu de sauce au fond de l'assiette.

Tailler un chapeau au sommet des profiteroles (réserver les chapeaux). Déposer trois choux par personne dans des assiettes creuses.

Garnir chaque chou d'une petite quenelle de glace vanille, replacer les chapeaux, parsemer d'amandes sablées et saupoudrer les chapeaux de sucre glace. Servir le reste de sauce chocolat à part.





Pâtes
Pains
Appareils
Préparations de base

Pains
Appareils
Pâtes

Pain de campagne au levain

Ingrédients

Le levain

15	pommes
4,8 litres	d'eau
5,5 kg	de farine type 70 à la meule
2,5 kg	de farine type 55 tradition
2 g	de levure de boulanger
	pâte de la veille (QS)

Le pain

2,730 kg	de farine type 55 tradition
1,170 kg	de farine type 70 à la meule
2,25 litres	d'eau à 32 °C
90 g	de Diamalt
1,7 kg	de levain
12 g	de levure
90 g	de sel

Cette pâte constitue la base des six recettes de pain suivantes.

Préparation du levain

Couper les pommes en morceaux. Les faire macérer plusieurs jours dans un bac avec les 4,8 litres d'eau. Centrifuger pour obtenir le jus, passer ce jus au chinois.

Mélanger les farines, le jus de pomme macérée, la levure et un peu de pâte de la veille. Pétrir de 10 à 15 minutes en 1re, peser le levain obtenu selon les besoins estimés pour la semaine.

Exemple : pour un service de 50 couverts, compter 1,7 kg de levain par bac.

Confection du pain

Mélanger les farines et l'eau, les mettre en autolyse. Pétrir le tout pendant 4 à 5 minutes, faire pointer 1 heure en cuve, puis ajouter le Diamalt, le levain et la levure. Pétrir 4 minutes en 1re, puis 8 minutes en 2e. 5 minutes avant la fin du pétrissage, ajouter le sel.

Laisser pointer 1 heure dans la cuve, puis peser les petites pièces à 50 g. Façonner, puis laisser pousser de 3 h 30 à 4 heures sur les couches.

Laisser croûter 5 minutes, puis couper à la lame (pour certains types de pains). La cuisson se fait au four statique à 280 °C.



Baguette ou pain parisien

Façonner en étalant la pâte. Les bouts de chaque baguette seront légèrement pointus.
Coucher à l'envers puis grigner avant d'enfourner.





Couronne



Façonner comme une baguette, donner un léger coup de réglette et rabattre les bords sur la soudure pour former une couronne.
Mettre sur couche.



Pain fendu ou pistolet



Donner au pâton une forme ovale, le détailler en deux à l'aide d'une réglette sans le couper entièrement, replier et coucher à l'envers. Mouiller pour faciliter l'ouverture lors de la cuisson.



Pain tabatière



À l'aide d'une réglette, abaisser un tiers du pâton assez finement sans couper. Florer avec un peu de farine avant de rabattre la pâte sur elle-même. Mettre sur couche.





Pain auvergnat



Prélever 10 g de pâte sur les 50 g du pâton pour confectionner un chapeau : abaisser la pâte, la détailler à l'emporte-pièce, poser la boule de pâte sur ce chapeau. Souder en enfonçant le doigt légèrement au milieu. Déposer sur couche tête à l'envers.



Pain marseillais



Donner au pâton une forme ovale, puis donner trois coups de réglette entrecroisés en biais de chaque côté. Coucher à l'envers, humidifier les cavités avant d'enfourner.





Pains Louis XV

Pain à la semoule de blé dur

Ingrédients

1 kg	de semoule fine de blé dur
22 g	de sel
35 g	de levure
100 g	de beurre
60 cl	d'eau froide

Cette pâte constitue la base de deux pains : le livre et la tresse.

Préparation de la pâte

Mélanger tous les ingrédients, les pétrir au batteur pendant 7 minutes en 1re. Ensuite, pétrir 4 minutes en 2e. Laisser reposer la pâte.

Pain de campagne Louis XV

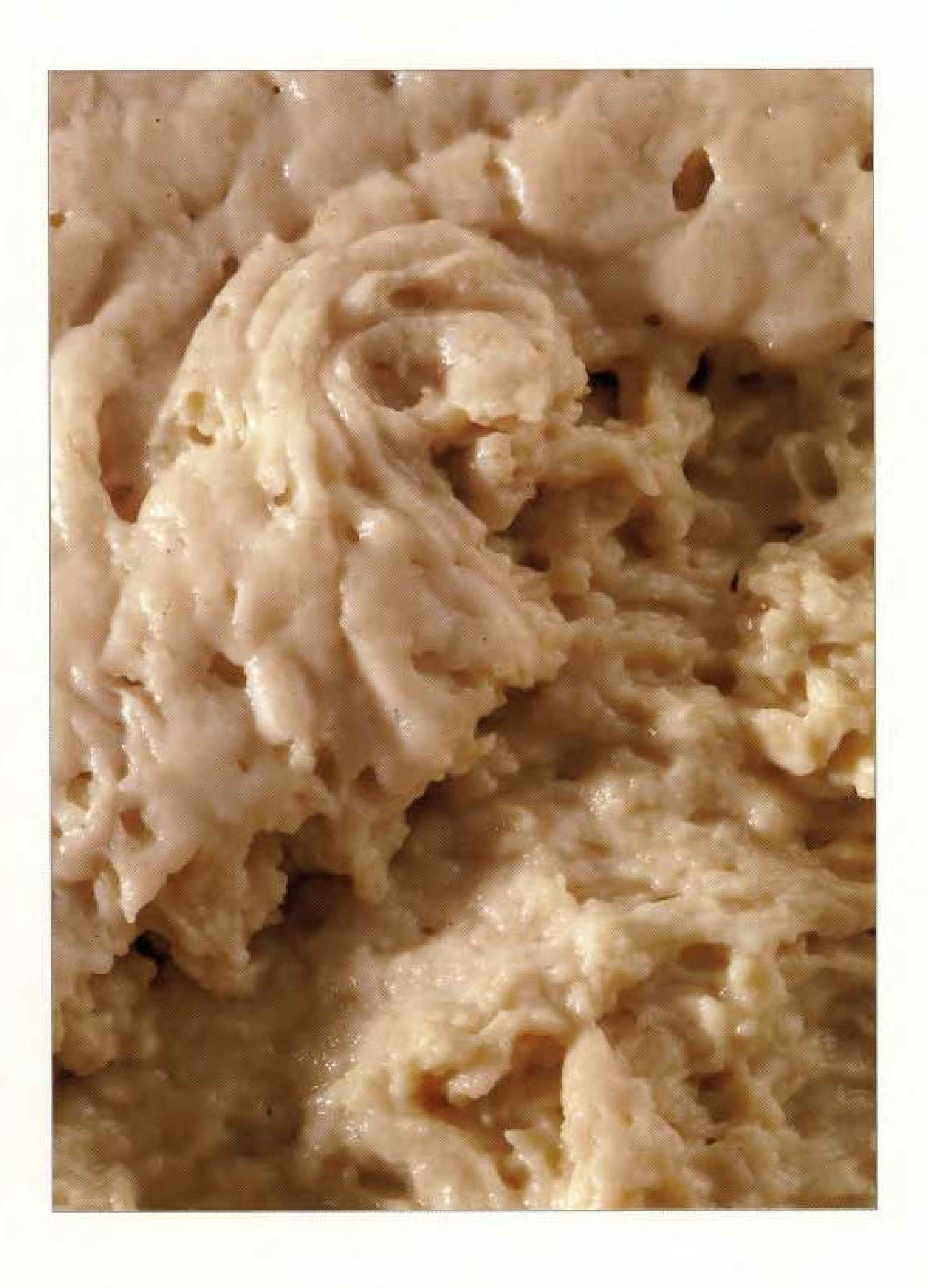
1,350 kg	de farine campaillette type 65
90 cl	d'eau
50 g	de farine de seigle
100 g	de semoule fine de blé
400 g	de levain
12 g	de levure
25 g	de miel
32 g	de sel

Cette pâte de base entre dans la composition de plusieurs recettes de pain, énoncées ci-après.

Mélanger les ingrédients. Pétrir au pétrin en 1re pendant 7 minutes pour le frasage, puis 5 minutes en 2e avant d'ajouter le sel. Pétrir encore 2 minutes en 2e.

Couvrir la pâte et la laisser pointer dans le pétrin.

Dans cette recette, le levain est obtenu par la fermentation des chutes de pâte malaxées et stockées au réfrigérateur ; cette opération est renouvelée tous les jours.



Tresse



Ce pain est réalisé à base de pâte à la semoule de blé dur (p. 368).

Détailler des pâtons de 50 g. Abaisser à la main un boudin fin, en couper un tiers, le coller au milieu du boudin restant ; confectionner une tresse en croisant les boudins.

Une fois la tresse formée, la laisser pousser puis la cuire au four statique à 240 °C.

À la sortie du four, glacer la tresse au pinceau avec du beurre clarifié.



Livre

Pour 2,4 kg de pâte à la semoule de blé dur (p. 368)

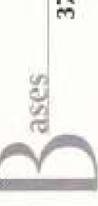
Étaler la pâte au laminoir (épaisseur 2) sur une planche de 60 x 80 cm. La passer au froid quelques minutes.

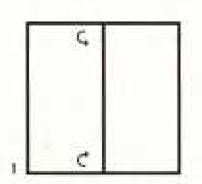
Fariner généreusement l'abaisse : elle doit être suffisamment farinée pour éviter aux feuillets du livre de coller ensemble.

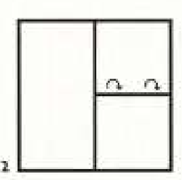
Détailler la pâte en deux dans le sens de la largeur ; superposer les deux abaisses (schéma 1). Recommencer l'opération plusieurs fois de la même manière (2 et 3), puis couper en quatre et en six dans la largeur pour obtenir les portions désirées (4).

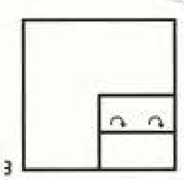
À l'aide d'une réglette ronde, abaisser en donnant une légère rotation afin de coller les feuillets par le milieu, mais veiller à s'arrêter au dernier feuillet afin de ne pas couper le livre en deux (5).

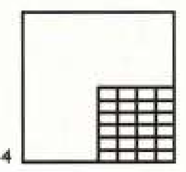
Mettre à pousser ; la pousse ne devra pas excéder 30 minutes afin que le livre ne prenne pas trop d'épaisseur. Faire cuire à 240 °C au four statique (sole et voûte).

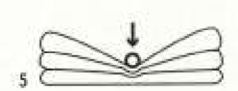
















Michette à l'huile

Ingrédients

1 kg de pâte à pain de campagne Louis XV (p. 368)
huile d'olive (QS)
farine (QS)
son (QS)

Choisissez une huile d'olive extra-vierge obtenue par première pression à froid.

Le son est le résidu de la mouture des céréales, en général de blé. Il est constitué de fragments d'enveloppe des grains.

Abaisser la pâte au laminoir (épaisseur 2,5) dans le sens de la longueur. Déposer l'abaisse sur un lit de farine et de son mélangés. Enduire la surface d'huile d'olive en évitant d'enduire les bords afin de réaliser la soudure.

Ajouter un peu de son, rabattre la pâte sur elle-même, fermer la couture. On obtient un boudin soudé par un côté. Saupoudrer du mélange farine-son, laisser pousser.

Une fois la pousse terminée, détailler le boudin en portions et faire cuire à 240 °C au four statique.

À la sortie du four, arroser la fente d'huile d'olive.





Bourrache

Pour 36 pièces de 45 g

La bourrache (Borago officinalis) *est une plante annuelle semi-sauvage, très velue, à fleurs bleues. Elle est fréquente dans les décombres. Au Moyen Âge, c'était une herbe alimentaire et médicinale très appréciée dans les jardins. Comme elle se resème très facilement, elle est devenue subspontanée dans beaucoup de régions. La plante entière possède une saveur très agréable.*

Préparation de la bourrache

Effeuiller les tiges de bourrache pour ne garder que les feuilles. Faites-les cuire dans un sautoir dans très peu d'eau (3 cm), sans saler, à couvert. Une fois les feuilles bien attendries, égoutter et passer sous l'eau froide pour préserver la couleur de la chlorophylle. Presser pour éliminer le liquide. Mixer, mais ne pas hacher.

Confection du pain

Mélanger au batteur les pâtes et la bourrache. Détailler en portions. Façonner les portions en boule, puis les déposer sur une plaque farinée afin d'imprimer la surface (cette étape est très importante pour la suite du travail). Laisser pousser en couvrant les pâtons.

Une fois la pousse terminée, retourner les pains, pratiquer cinq entailles sur les trois quarts de leur surface, puis pincer chaque petit pain en décrivant une rotation qui fera ressortir le dessin imprimé par la farine.

Laisser reposer, puis cuire sur plaque, à 240 °C, au four statique.

Ingrédients

2 kg	de pâte à la semoule de blé dur (p. 368)
500 g	de pâte à pain de campagne Louis XV (p. 368)
200 g	de bourrache fraîche nettoyée
	poivre (QS)





Charleston à la tomate

Pour 30 pièces de 60 g

Ingrédients

2 kg	de pâte à la semoule de blé dur (p. 368)
500 g	de pâte à pain de campagne Louis XV (p. 368)
350 g	de tomates confites

Épépiner les tomates confites. Les hacher grossièrement.

Mélanger au batteur les pâtes et les tomates. Détailler la masse en portions de 50 g, puis les façonner en boules. Leur donner une forme allongée, puis les laisser pousser.

Une fois la pousse terminée, à l'aide d'une réglette, imprimer sur chaque pâton un dessin entrecroisé (deux coups dans un sens, trois coups dans l'autre). Laisser pousser sur couche.

Faire cuire au four statique à 240 °C. À la sortie du four, humecter les creux d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.





Fougasse au lard

Pour 36 pièces de 60 g

Découper le lard en petits morceaux. Mélanger au batteur les pâtes et le lard, d'abord en 1re jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis en 2e pendant 1 minute.

Détailler la masse au découpoir en portions de 60 g. Laisser reposer.

Donner aux pâtons une forme ovale, laisser pousser en couvrant la pâte. Ensuite, à l'aide d'un couperet en forme de hachette, fendre chaque fougasse en trois sans l'écraser. Poser sur couche et laisser de nouveau pousser.

Cuire à 240 °C au four statique.

Ingrédients

2 kg	de pâte à la semoule de blé dur (p. 368)
500 g	de pâte à pain de campagne Louis XV (p. 368)
700 g	de lard





Fougasse Riviera

Pour 1 fougasse (700 g de pâte)

Ingrédients

Le pain

465 g	de pâte à la semoule de blé dur (p. 368)
235 g	de pâte à pain de campagne Louis XV (p. 368)

La garniture

10	pétales de tomates confites
3	petits artichauts violets parés et nettoyés
10	feuilles de basilic
3	cébettes
4	poivrons rouges
4	poivrons jaunes
15	olives noires dénoyautées
6	gousses d'ail confit
6	gousses d'ail cru
1	filet d'anchois
	parmesan râpé (QS)
	huile d'olive (QS)

Mélanger les pâtes sans corser. Abaisser la masse au rouleau en une plaque assez épaisse et répartir la moitié de la garniture sur la moitié de la surface. Enfoncer légèrement la garniture. Rabattre la surface non garnie sur la surface garnie, puis aplatir au rouleau en donnant à la fougasse une forme ovale.

Inciser la fougasse à l'aide d'un couperet en forme de hachette : une incision verticale au milieu et deux de chaque côté. Disposer sur la fougasse le reste de garniture de façon harmonieuse et l'enfoncer légèrement dans la pâte.

Mouiller le pourtour de la fougasse, saupoudrer de parmesan râpé. Laisser pousser.

Cuire au four statique à 240 °C pendant 35 minutes en protégeant la garniture d'une feuille d'aluminium afin de lui éviter de noircir.

Badigeonner d'huile d'olive à la sortie du four.






Bases
377

Gressins

Ingrédients

1 kg	de farine de type 55
25 g	de sucre
30 g	de sel
25 g	de levure
20 cl	d'huile
de 30 à 40 cl d'eau	

Saindoux fondu (QS, facultatif)
Parmesan (QS, facultatif)

Le parmesan, de son vrai nom parmigiano reggiano, est un fromage de lait de vache dont la texture granuleuse et friable est caractéristique. Affiné un an au minimum et jusqu'à dix ans, il doit être choisi d'appellation d'origine contrôlée et ne pas être confondu avec les grana, plus grossiers.

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Laisser pousser 30 minutes à température ambiante.

Abaisser la pâte à 5 mm, puis la détailler en bâtonnets ou en boudins réguliers. Mettre à pousser sur plaque dans une étuve à 30 °C. Faire cuire au four statique à 200 °C. Servir croustillant.

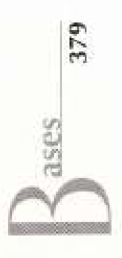
Il est possible d'ajouter à cette pâte de la graisse de porc fondue, comme à Mantoue. Cela donne des gressins plus croustillants.

Pour obtenir des gressins au parmesan, il suffit de saupoudrer la plaque de fromage avant d'y plaquer les gressins et de mettre à l'étuve.

Pour servir les gressins à l'apéritif, on peut disposer sur leur extrémité des filets de jambon de Parme finement tranché.






Bases
379

Pain à la tomate
(mouillette)

Ingrédients

500 g	de farine de type 55
500 g	de semoule fine de blé dur
25 g	de sel
20 g	de sucre
35 g	de levure
40 g	d'huile d'olive
40 cl	de lait
17 cl	d'eau
150 g	de tomates séchées

Mélanger tous les ingrédients sauf les tomates. Pétrir 3 minutes en 1re, puis 5 minutes en 2e. La pâte obtenue doit être lisse et homogène.

Ajouter les tomates séchées et pétrir 2 minutes en 1re. Laisser reposer 10 minutes.

Abaisser au laminoir (position 5), fariner, détailler selon votre choix, poser sur plaque et faire cuire au four statique 20 minutes à 250 °C.

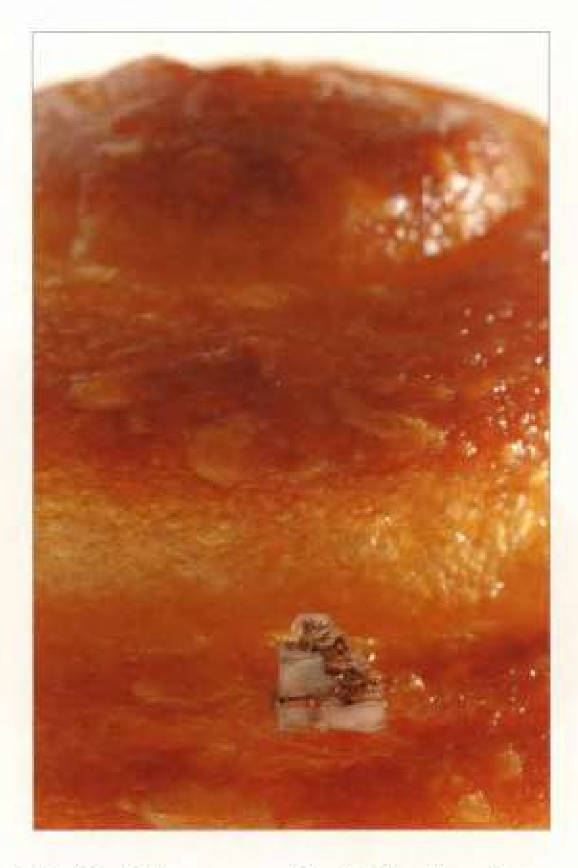




Pain au gros sel

Ingrédients

1 kg	de farine de type 55
20 g	de sucre
25 g	de sel fin
50 g	de levure
200 g	de beurre
65 cl	de lait frais
200 g	de beurre pour le tourage
	gros sel de Guérande (QS)



Préparation de la pâte de base

Mélanger tous les éléments sauf le beurre de tourage. Les pétrir en 2e pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laisser pointer environ 30 minutes, rabattre la pâte puis l'envelopper d'un film alimentaire. La stocker 1 heure au froid.

Réalisation du tourage

Battre le beurre de tourage pour le ramollir. Sortir la pâte du froid, l'abaisser. La recouvrir aux deux tiers du beurre de tourage, puis donner deux tours comme pour un feuilletage. Réserver au frais pendant 1 heure afin de bien refroidir la masse.

Confection des pains

Abaisser la pâte bien froide à 2 mm. Elle doit être très fine pour produire le meilleur feuilletage possible. Badigeonner cette abaisse d'huile d'olive et la parsemer de sel de Guérande. Rouler l'ensemble et le découper en portions de 40 g. Les déposer dans des cercles de 6,5 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. Laisser pousser à l'étuve.

Faire cuire à 200 °C à four ventilé. Badigeonner d'huile d'olive à la sortie du four.



Pain à la tapenade

Ingrédients

1 kg	de farine de type 55
20 g	de sucre
25 g	de sel fin
50 g	de levure
200 g	de beurre
65 cl	de lait frais
200 g	de beurre pour le tourage
	tapenade d'olives noires (QS)

Préparation de la pâte de base

Mélanger tous les éléments sauf le beurre de tourage. Les pétrir en 2e pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laisser pointer environ 30 minutes, rabattre la pâte puis l'envelopper d'un film alimentaire. La stocker 1 heure au froid.

Réalisation du tourage

Battre le beurre de tourage pour le ramollir. Sortir la pâte du froid, l'abaisser. La recouvrir aux deux tiers du beurre de tourage, puis donner deux tours comme pour un feuilletage. Réserver au frais pendant 1 heure afin de bien refroidir la masse.

Confection des pains

Abaisser la pâte bien froide à 2 mm. Elle doit être bien fine pour produire le meilleur feuilletage possible. Badigeonner cette abaisse d'huile d'olive et la parsemer de tapenade. Rouler l'ensemble et le découper en portions de 40 g. Les déposer dans des cercles de 6,5 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. Laisser pousser à l'étuve.

Faire cuire à 200 °C à four ventilé. Badigeonner d'huile d'olive à la sortie du four.





Pain de mie au beurre

Ingrédients

1 kg	de farine de type 45
22 g	de sel
22 g	de sucre
30 g	de levure
120 g	de beurre
10 cl	de lait
50 cl	d'eau

beurre pour la cuisson (QS)

Pétrir tous les ingrédients (sauf le beurre de cuisson) en 1re pendant 3 minutes, puis en 2e pendant 8 minutes. Ajouter le beurre et pétrir 8 minutes en 2e.

Détailler la pâte en boules de 45 g, les laisser reposer 10 minutes. Les mouler en formes ovales.

Poser les pains sur une plaque abondamment farinée, puis, à l'aide d'une réglette, leur donner la forme d'un pain fendu légèrement écarté. Déposer sur chaque fente un bâtonnet de 15 g de beurre et laisser pousser sur la plaque farinée.

Juste avant d'enfourner, pincer les extrémités de chaque pain. Cuire à 240 °C au four statique pendant 15 minutes.





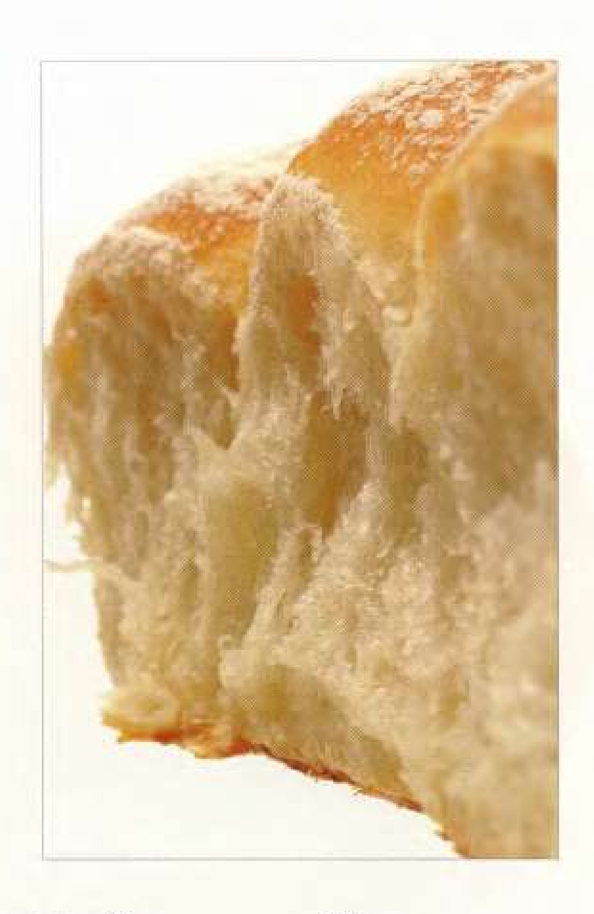
Pain écossais

Ingrédients

790 g	de farine de type 55
18 g	de sel
35 g	de sucre
18 g	de levure
75 g	de saindoux
25 cl	d'eau
25 cl	de lait

La garniture

lait entier (QS)
farine (QS)



Préparation de la pâte et façonnage des pains

Réunir tous les ingrédients dans la cuve du batteur et pétrir 3 minutes en 1re, puis 8 minutes en 2e. Débarrasser la masse dans un cul-de-poule graissé et recouvrir d'un linge humide. Laisser pointer 45 minutes.

Détailler en portions de 50 g, puis les façonner en boules, en les disposant sur deux plaques munies d'un cadre graissé de 17 cm de côté et de 4 cm de hauteur. Chacun des cadres contiendra 9 boules.

Badigeonner de lait entier la surface des boules. Laisser pousser 2 heures environ. Au bout de ce temps, badigeonner à nouveau de lait entier et saupoudrer légèrement de farine à travers un tamis.

Cuisson

Mettre les plaques au four à 240 °C et envoyer 3 coups de vapeur. Ensuite, baisser le four à 220 °C et cuire ainsi pendant 15 minutes. Au bout de ce temps, faire permuter les plaques et les tourner afin d'égaliser la cuisson. Laisser cuire encore 7 minutes.

À la sortie du four, retirer le cadre afin d'arrêter la cuisson et d'éviter de déssécher la pâte. Faire glisser les plaques sur une grille. Laisser refroidir 1 heure, puis protéger les pains de film alimentaire.



Pain aux fruits

Ingrédients

La pâte

230 G	DE FARINE
10 G	DE SEL
40 G	DE BEURRE
10 G	DE LEVURE
70 G	DE LAIT
1	ŒUF

La garniture

85 G	DE BEURRE MOU
30 G	DE FARINE
60 G	DE RAISINS
60 G	DE NOIX DÉCORTIQUÉES
30 G	DE CASSONADE
110 G	DE POIRES SÉCHÉES

Préparation de la pâte

Délayer la levure dans le lait tiédi. Verser le tout au fond de la cuve. Y ajouter la farine, puis le sel, pétrir avec l'œuf en 2e, puis ajouter le beurre mou en morceaux. Poursuivre l'opération jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve comme une pâte à brioche. Laisser doubler de volume à température ambiante, rabattre la pâte et la réserver au frais.

Préparation de la garniture

Les noix seront grossièrement concassées, les poires détaillées en gros dés. Mélanger tous les ingrédients de la garniture, puis étendre celle-ci entre deux feuilles de papier en une couche le plus régulière possible.

Façonnage et cuisson du pain

Abaisser la pâte à pain au laminoir (position 2,5). La façonner en carré, y déposer la garniture, rouler le tout en finissant le boudin à la main pour lui donner plus de longueur. Le couper dans le sens de la longueur en laissant une jointure, puis torsader le pain en collant les deux extrémités.

Laisser pousser, cuire à 200 °C au four ventilé.







Kouglof

au lard et aux oignons

Ingrédients

500 g	de farine de type 55
12,5 cl	de lait
325 g	d'œufs
40 g	de levure
15 g	de sel
60 g	de sucre semoule
375 g	de beurre mou
80 g	de fondue d'oignons
110 g	de poitrine fumée

Préparation de la pâte

Tailler la poitrine fumée en fins bâtonnets.

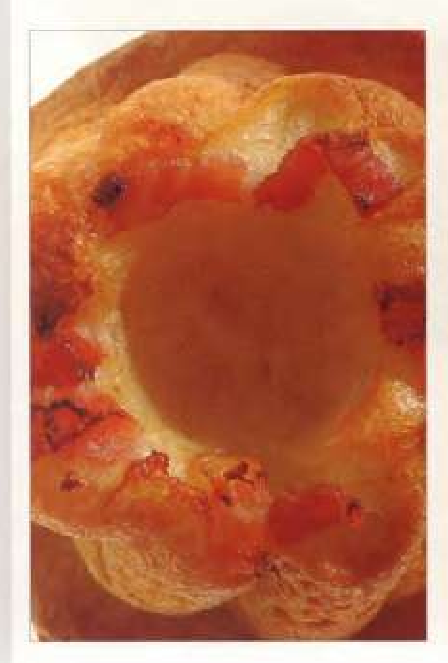
Faire tiédir le lait, le mélanger à la levure. Recouvrir de la farine, déposer le sel et le sucre sur le tout, puis ajouter les œufs. Pétrir la pâte pour lui donner du corps, puis incorporer le beurre. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve.

Ajouter la fondue d'oignons et la poitrine fumée et bien mélanger.

Façonnage et cuisson des kouglofs

Laisser pousser la pâte. Quand elle a doublé de volume, la rabattre et la détailler en portions de 35 g à répartir dans des petits moules de 9 cm de diamètre. Si l'on veut réaliser le kouglof dans de grands moules, compter 500 g de pâte par moule de 20 cm de diamètre. Façonner les pâtons en boules, en y pratiquant un trou central.

Beurrer les moules, y déposer la pâte façonnée. Faire pousser à 28 °C à l'étuve, puis faire cuire à 180 °C à four ventilé.







Pain décoré

Ingrédients

La pâte à décor

400 g	de farine de blé
70 g	de farine de seigle
30 g	de fécule de pomme de terre
30 g	de sel
100 g	de beurre
170 g	de sirop à 15 °Baumé
	eau (QS)

Mélanger tous les ingrédients au batteur en 1re mais ne pas corser la pâte. Une fois qu'elle est homogène, l'envelopper dans un linge. Procéder au façonnage désiré en l'appliquant sur la pâte à pain de votre choix.





Galette des Rois

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte feuilletée

La détrempe

230 g de farine type 45
50 g de farine type 55
12 g de sel
14 cl d'eau

Le beurre de tourage

400 g de beurre du Cotentin
120 g de farine type 45

La crème d'amande

200 g de beurre
400 g de TPT blanc (tant-pour-tant poudre d'amandes émondées et sucre glace tamisé)
20 g de poudre à crème
2 œufs
crème pâtissière (QS à 50 % de l'ensemble, voir recette)

La garniture

dorure (QS)
sucre glace (QS)
1 fève

Pour la fête des Rois, on confectionne selon les régions d'Europe plusieurs types de pâtisseries. En France du Nord, on aime la galette de feuilletage rond, variante du pithiviers traditionnel, généralement garnie de crème d'amande ou de frangipane. Cette galette serait d'origine wallonne. Dans le Bassin méditerranéen et en Provence, on préfère une brioche aux fruits confits, souvent en forme de couronne. L'essentiel est que le gâteau en question contienne une fève, petit objet de céramique qui fait roi ou reine d'un jour celui ou celle qui le trouve dans sa part. À l'origine, l'objet glissé dans la galette était une fève véritable, ou parfois une pièce d'or selon le niveau social des participants. La coutume remonterait aux festivités romaines des Saturnales, qui se déroulaient vers le début du mois de janvier. Pendant sept jours, maîtres et esclaves étaient mis sur un pied d'égalité, et l'on tirait au sort, à l'aide d'une fève, un « roi » provisoire. L'habitude de fourrer la galette d'une garniture aux amandes s'est généralisée depuis une trentaine d'années. Auparavant, les galettes des Rois fourrées étaient plus rares. Le meilleur accompagnement pour cette galette est un bon champagne ou tout vin pétillant de qualité.

Préparation du feuilletage

Voir, pour la technique du tourage, les instructions du pas-à-pas, page 504. La préparation doit être commencée la veille.

Confectionner une détrempe en mélangeant délicatement les ingrédients ; la pâte doit être tenue assez ferme. Protéger d'un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur.

Pour réaliser le beurre de tourage, malaxer la farine avec le beurre coupé en morceaux. Façonner en carré, protéger d'un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur.

Abaisser le beurre de tourage en un rectangle de 15 x 40 cm.

À part, abaisser la détrempe aux deux tiers de la longueur du beurre de tourage et à la même largeur. Déposer la détrempe sur l'abaisse de beurre, replier et donner un tour simple, puis un tour double.

Laisser reposer 4 heures au frais et redonner un tour double.

Terminer par un tour simple. Laisser reposer 1 heure au frais, puis détailler la pâte en pâtons prêts à abaisser.

Préparation de la crème d'amande

Dans un batteur, en 1re, travailler au fouet le beurre en pommade, ajouter le TPT blanc. Incorporer petit à petit les œufs, enfin la poudre à crème et la crème pâtissière, dont le poids doit représenter la moitié de celui de la masse à laquelle on l'ajoute (ici, environ 350 g).

Façonnage et garnissage

Étaler la pâte feuilletée en deux fines abaisses de 24 cm de diamètre, l'une de 1,5 mm d'épaisseur et l'autre de 2 mm.

Sur l'abaisse de 1,5 mm, étaler la crème d'amande en laissant une marge de 2 cm. Y déposer la fève, en l'enfonçant légèrement. Badigeonner légèrement d'eau la marge de feuilletage non couverte par la crème, puis retourner la seconde abaisse sur la première. Souder les deux abaisses en appuyant sur le bord avec le doigt.

Dorer la surface de la galette, puis la réserver au frais pendant 20 minutes pour faciliter le décor.

Sortir la galette du réfrigérateur et lui redonner un coup de dorure. Commencer le marquage à l'aide d'un couteau tranchant, mais sans traverser la pâte.

Cuisson de la galette

Cuire 30 minutes à 200 °C à four ventilé, sortir la galette du four et la réserver sur une grille.

Porter le four à 240 °C pendant quelques minutes, puis l'éteindre. Saupoudrer la galette de sucre glace et la remettre au four éteint, le temps de la glacer. Laisser refroidir sur grille.



Madeleines de Commercy

Pour 6 plaques à madeleines environ

Ingrédients

8	œufs entiers
4	jaunes d'œufs
275 g	de sucre
250 g	de farine tamisée
10 g	de levure chimique
300 g	de beurre
8 g	de sel
	les graines de 1 gousse de vanille grattée

L'appareil

Il est bon de préparer l'appareil à madeleines la veille. En tout état de cause, il doit reposer au frais au moins 2 heures à 4 °C au réfrigérateur, 12 heures si possible.

Dans un cul-de-poule, mélanger les jaunes et les œufs entiers, ajouter le sucre et bien battre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Tamiser la farine avec le sel et la levure chimique. Faire fondre le beurre et le réserver au chaud.

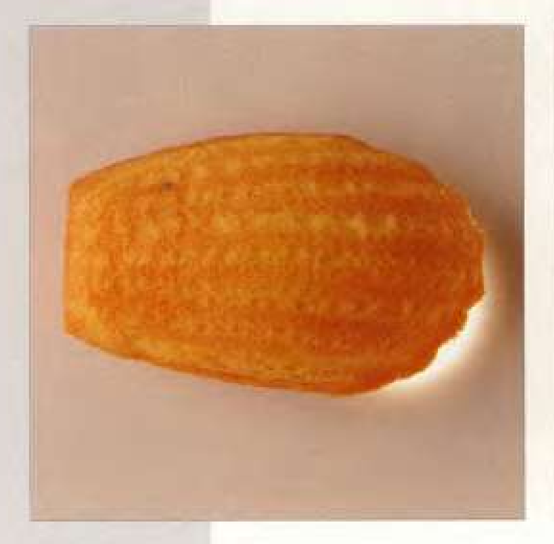
Verser la farine sur le mélange œufs-sucre et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Ajouter enfin le beurre chaud en un filet régulier. Recouvrir l'appareil directement d'un film alimentaire et le faire reposer 12 heures au réfrigérateur.

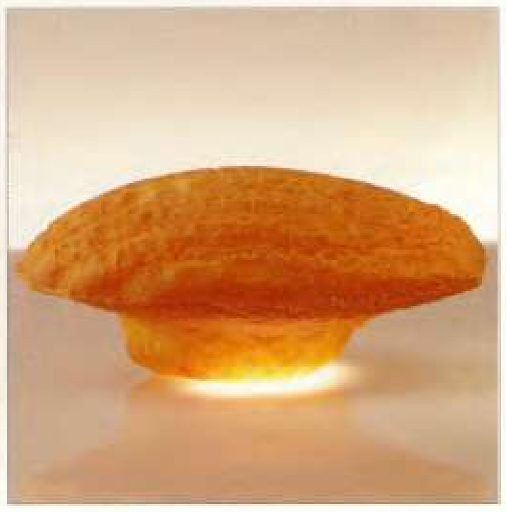
La cuisson

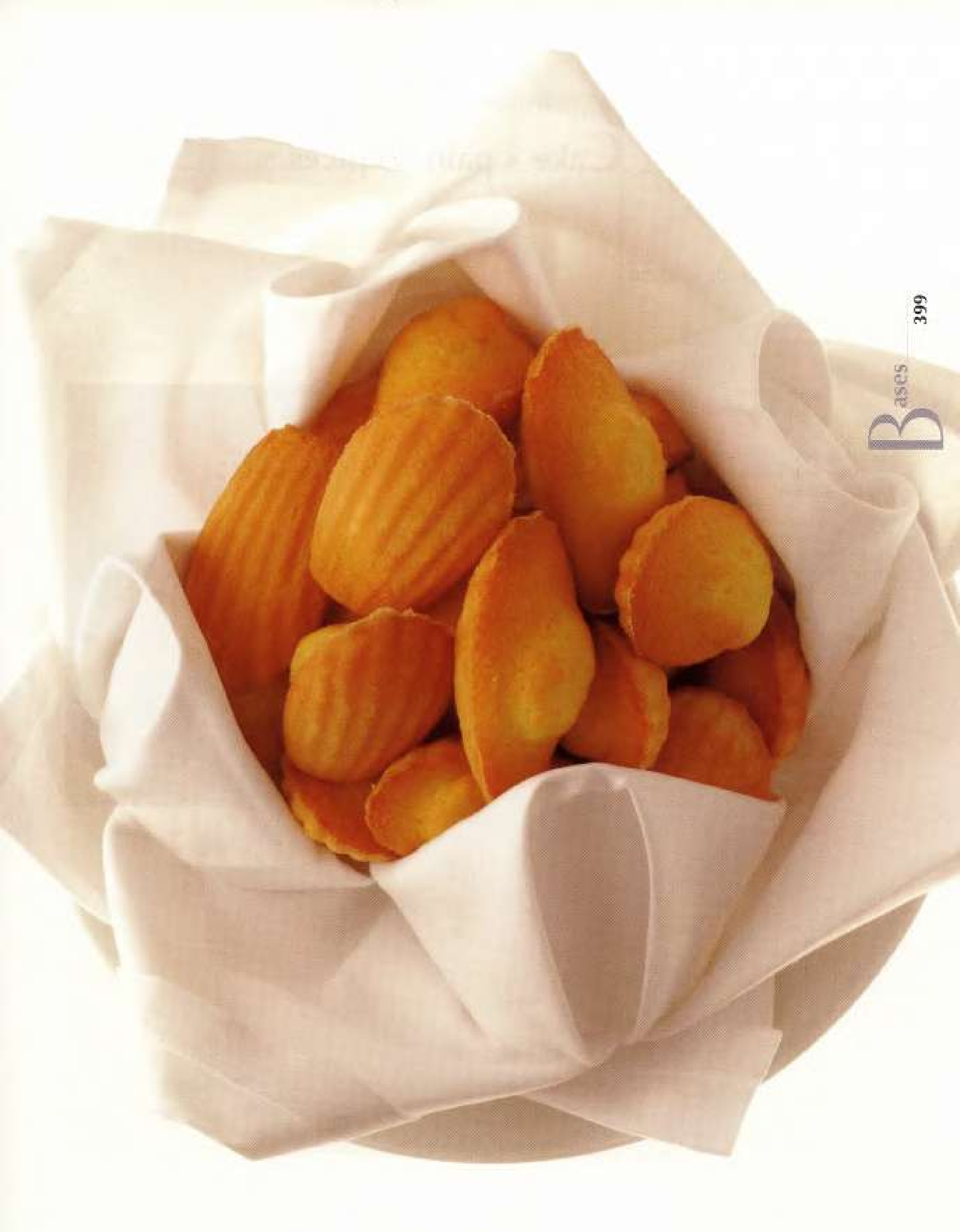
Beurrer sans excès mais uniformément des plaques à madeleines bien froides, les fariner régulièrement et les secouer pour éliminer l'excédent de farine.

Introduire l'appareil dans une poche à douille et mouler les madeleines sur la plaque sans trop remplir les compartiments. Enfourner à 210 °C et bien surveiller la cuisson. Au bout de 2 à 3 minutes environ, le pourtour des madeleines est un peu levé, mais le cœur, encore cru, apparaît en dépression. À cet instant, éteindre le four sans ouvrir la porte et attendre que la tête des madeleines se forme (2-3 minutes environ). Rallumer alors le four à 190 °C et terminer la cuisson doucement, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.

Sortir les plaques du four et démouler les madeleines. Les laisser refroidir dans les compartiments, posées sur la tranche.







Cake « pain d'épices »

Pour [illegible] moules de 15 cm de longueur

Ingrédients

La pâte de base (à réaliser deux jours avant la préparation proprement dite)

24 cl	de lait entier
8 g	d'anis étoilé
8 g	de cannelle
400 g	de farine de seigle
430 g	de miel de châtaignier
210 g	de glucose

Ingrédients complémentaires

130 g	de farine type 55
27 g	de levure chimique
265 g	d'œufs
210 g	de beurre en pommade
13 g	de sel fin
530 g	de marmelade d'orange
8 g	de quatre-épices (mélange en poudre de macis, de girofle, de muscade et de cannelle)

Préparation de la pâte de base

Porter à ébullition le lait avec la cannelle et l'anis étoilé. Laisser infuser jusqu'à tiédissement, passer au chinois et réserver.

Pétrir la farine de seigle avec le miel, le glucose et le lait infusé. Laisser reposer cette pâte deux jours au réfrigérateur sous film alimentaire.

Finition et cuisson

Préchauffer le four à 170 °C (ventilé).

Tamiser la farine et la levure chimique. Travailler le beurre en pommade avec le sel fin.

Prendre la pâte de base et y incorporer, en pétrissant, le mélange farine-levure chimique. Ajouter les œufs un à un, puis le beurre en pommade salé, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Incorporer enfin la marmelade d'orange et le quatre-épices.

Beurrer les moules à cake et y verser l'appareil à mi-hauteur. Cuire à four ventilé pendant 50 minutes environ. Vérifier la cuisson en enfonçant dans le cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.

Démouler les cakes sur grille. Les conserver dans un film alimentaire après refroidissement complet.





Bugnes lyonnaises

comme à la **vogue**

Pour 6 personnes

Classique

Ingrédients

500 G	DE FARINE
5	ŒUFS
3 G	DE SEL FIN
25 G	DE SUCRE
10 G	DE LEVURE FRAÎCHE DE BOULANGERIE
12,5 CL	D'EAU
150 G	DE BEURRE
2 C. À S.	D'HUILE VÉGÉTALE
1 C. À D.	DE ZESTE DE CITRON JAUNE RÂPÉ
	SUCRE GLACE (QS)

Préparation de la pâte

Réunir tous les ingrédients, sauf les œufs et le sucre glace, dans la cuve d'un batteur et commencer à mélanger. Ajouter les œufs un par un. Une fois la pâte bien homogène, la pétrir comme une pâte à brioche, puis la laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Découpage et cuisson des bugnes

Le lendemain, étaler la pâte le plus finement possible et la détailler en carrés ou selon la forme désirée. Préparer un bain de friture à 180 °C, y plonger les morceaux de pâte et les faire frire sur les deux faces jusqu'à coloration régulière.

Égoutter les bugnes, les saupoudrer de sucre glace, et servir chaud ou tiède.







Brioche toastée

cloutée de **pépites** de **chocolat noir,**
marmelades aux **trois agrumes**

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte à brioche

500 g de farine
23 g de levure de boulangerie
12 g de sel
60 g de sucre
400 g de beurre
2 jaunes d'œufs

La marmelade d'orange

12 oranges non traitées
2 citrons non traités
4,5 l d'eau
le jus de 1 citron
sucre selon poids de fruits

fines barres de chocolat pour garnir la brioche

Confection de la brioche

Se référer à la recette de base de la p. 492. Laisser reposer la pâte, la détailler et la façonner en 4 navettes de 80 g. Déposer celles-ci dans un moule rectangulaire de 10 cm x 23 cm. Faire cuire au four ventilé à 165 °C. Une fois la brioche cuite, l'envelopper dans du film alimentaire et la réserver.

Préparation de la marmelade

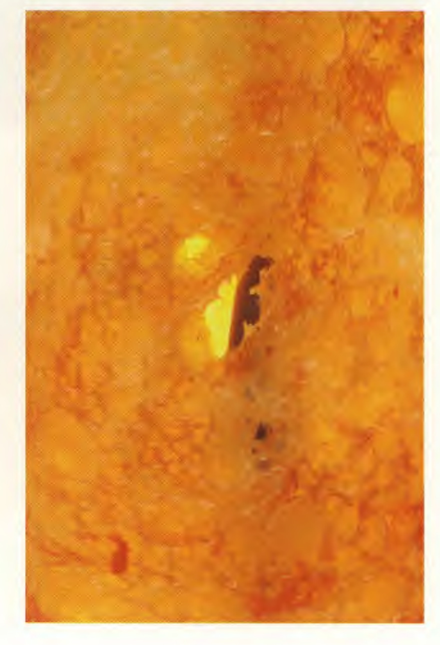
Bien laver les oranges et les citrons. Les couper en lamelles très fines, retirer les pépins mais conserver ceux-ci dans un petit bol d'eau.

Faire macérer pendant 24 heures les oranges, les citrons et 4,5 litres d'eau. Au bout de ce temps, porter à ébullition et faire cuire environ 35 minutes. Laisser macérer le tout environ une journée.

Peser le tout, eau et fruits, et ajouter le même poids de sucre. Réunir les pépins réservés dans un nouet de mousseline. Porter à ébullition pendant 1 h 20. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le jus de citron et le nouet contenant les pépins.

Retirer du feu, hacher les fruits et mettre la marmelade en pots.





Finition et Dressage

Détailler la brioche en portions. Clouter ces portions de fines barres de chocolat, puis les toaster au dernier moment. Les présenter dans un petit panier en bois. Accompagner de marmelade d'orange.



Crêpes bouquettes aux sucres

Pour 12 crêpes environ

Classique

Ingrédients

La pâte

200 g	de farine de sarrasin
150 g	de sucre semoule
4	œufs entiers
8 g	de levure fraîche de boulangerie
21 cl	de bière blonde
60 g	de saindoux
2 g	de sel fin
100 g	de raisins de Corinthe
	saindoux pour la cuisson (QS)

La garniture

sucre semoule (QS)
cassonade (QS)
vergeoise (QS)

En Belgique et particulièrement en Wallonie, les « boûkètes » sont synonyme de festivités. Les raisins sont alors macérés dans du « pecket », boisson régionale fabriquée par distillation de baies de genièvre. En voici la recette, un rien modifiée. La pâte de ces crêpes doit être préparée vingt-quatre heures avant son utilisation.

Préparation de la pâte et cuisson des crêpes

Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Délayer le tout en ajoutant progressivement la bière, puis les œufs un à un, afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Terminer en ajoutant le saindoux fondu et tiède. Réserver 24 heures au réfrigérateur.

Avant cuisson, ajouter les raisins.

Cuire en petites poêles antiadhésives légèrement graissées au saindoux, réserver au chaud.

Présentation

Dans une assiette, déposer les bouquettes chaudes en les tuilant et les parsemer des différents sucres.





Veneziana, glace au lait d'amande

Pour 10 personnes

Ingrédients

La pâte à brioche

1 kg	de farine de type 55
900 g	d'œufs entiers
45 g	de levure de boulanger
120 g	de sucre semoule
22 g	de sel
800 g	de beurre

La glace au lait d'amande

83 cl	de lait
50 g	de lait en poudre
21 cl	de crème fleurette
2	jaunes d'œufs
170 g	de sucre
45 g	de Trimoline
105 g	de pâte d'amande à 65 %
83 g	de lait d'amande Fabbri
4 g	de stabilisateur à glace

La nougatine

300 g	de sucre
100 g	de miel
300 g	de beurre
300 g	d'amandes hachées

La garniture

Amandes sablées (QS, voir p. 149)
Amandes fraîches mondées (QS)



Préparation de la nougatine

Porter à ébullition le sucre et le miel. Ajouter le beurre, puis les amandes hachées. Laisser refroidir, étaler le plus finement possible à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au froid.

Préparation de la glace au lait d'amande

Cuire tous les ingrédients à 84° C, refroidir à 4 °C, maturer, turbiner et réserver.

La pâte à brioche

Préparer une pâte à brioche classique (p. 492). Une fois qu'elle est prête, la laisser pousser 1 heure, la rabattre puis la réserver au réfrigérateur. Le lendemain, l'abaisser au laminoir à 3 mm et la détailler en rectangles de 6 x 10 cm ; dorer la surface. Laisser pousser. Cuire au four à 170 °C. Aux trois quarts de la cuisson, recouvrir de plaques de nougatine détaillées aux dimensions de chaque brioche et terminer la cuisson au four jusqu'à coloration caramel. Faire refroidir sur une grille.

Finition et Dressage

Au moment de servir, trancher la veneziana en trois et la garnir de glace au lait d'amandes à l'aide d'une poche. Saupoudrer le chapeau de sucre glace et décorer d'amandes sablées et d'amandes fraîches.



Zuppa inglese comme à Gênes

Pour 8 à 10 personnes



Ingrédients

Le biscuit

6	ŒUFS
150 G	DE SUCRE GLACE
60 G	DE FARINE
60 G	DE FÉCULE DE POMME DE TERRE
2	PINCÉES DE LEVURE CHIMIQUE
1	NOIX DE BEURRE

Le sirop

50 CL	D'EAU
150 G	DE SUCRE
10 CL	DE LIQUEUR ITALIENNE ALKERMÈS OU, À DÉFAUT, DE MARASQUIN OU DE COINTREAU

La crème

50 CL	DE LAIT
5	JAUNES D'ŒUFS
120 G	DE SUCRE SEMOULE
40 G	DE POUDRE À CRÈME
50 G	DE BEURRE
1/2	GOUSSE DE VANILLE
2 C. À S.	DE RHUM

La meringue

15 CL	DE BLANCS D'ŒUFS
300 G	DE SUCRE SEMOULE

La garniture

BRUNOISE DE FRUITS DU MOMENT

Ce gâteau, spécialité de Toscane et des Pouilles qui a conquis par la suite toute l'Italie, semble avoir été inventé à Fiesole par la cuisinière italienne d'une famille anglaise grande consommatrice de biscuits. Un jour, comme elle ne disposait que de biscuits rassis, elle les arrosa généreusement d'alkermès, les nappa de crème pâtissière au rhum et à la vanille et inventa ainsi la « soupe anglaise ».

Préparation du biscuit

Mélanger et tamiser la farine, la fécule de pomme de terre et la levure. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier et les jaunes dans le bol d'un batteur électrique. Ajouter aux jaunes le sucre en fouettant, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. Incorporer délicatement la farine et la fécule tamisées.

Monter les blancs en neige en les serrant avec un peu de sucre. En incorporer délicatement une partie à l'appareil sucre-farine, transvaser le tout sur le reste des blancs et mélanger délicatement.

Coucher cet appareil sur une plaque de 40 x 60 cm à raison de 700 g de pâte. Saupoudrer de sucre glace, cuire au four à 200 °C. Laisser refroidir sur grille et réserver.

La crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Réserver. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème et verser sur cet appareil une partie du lait bouillant. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition en fouettant. Hors du feu, ajouter le beurre, laisser refroidir, recouvrir d'un film alimentaire et réserver.

Le sirop

Faire bouillir l'eau et le sucre, laisser refroidir, ajouter à froid l'alkermès (ou la liqueur choisie).

Montage du dessert

Détailler le biscuit au diamètre du verre de service. Détendre la crème pâtissière au fouet et monter le dessert en commençant par un disque de biscuit punché dans le sirop à l'alkermès. Déposer un cordon de crème pâtissière, alterner ainsi les couches jusqu'au milieu du verre. Recouvrir de brunoise de fruits frais, puis de crème pâtissière, et continuer le montage à hauteur du verre.

Préparation de la meringue italienne et finition

Monter les blancs en neige. Pendant ce temps, cuire le sucre à 121 °C, l'incorporer à chaud aux blancs montés tout en fouettant. Tant que la meringue est encore chaude, en garnir une poche à douille cannelée et en décorer la surface du verre. Passer légèrement la meringue au chalumeau pour la colorer.





Panna cotta aux trois parfums

Pour 10 personnes

Ingrédients

1,5 litres	de crème fleurette
240 g	de sucre candi
6	feuilles de gélatine

Les arômes

Panna cotta à l'orange

le zeste râpé de 1 orange
un peu de jus d'agrumes réduit et sucré

Panna cotta vanille-fraise

1/2 gousse de vanille
un peu de sirop de fraise (voir p. 186)

Panna cotta au café

20 g de café en grains
un peu de sirop de caramel (voir p. 77)

Préparation de la crème de base

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Diviser en trois la quantité de crème. Faire chauffer chaque portion avec les arômes choisis : grains de café pour l'une, demi-gousse de vanille grattée avec ses graines pour la deuxième et zeste râpé pour la troisième. Dissoudre le sucre candi dans la crème et faire infuser quelques minutes.

Quand la crème est encore tiède, y dissoudre les feuilles de gélatine égouttées.

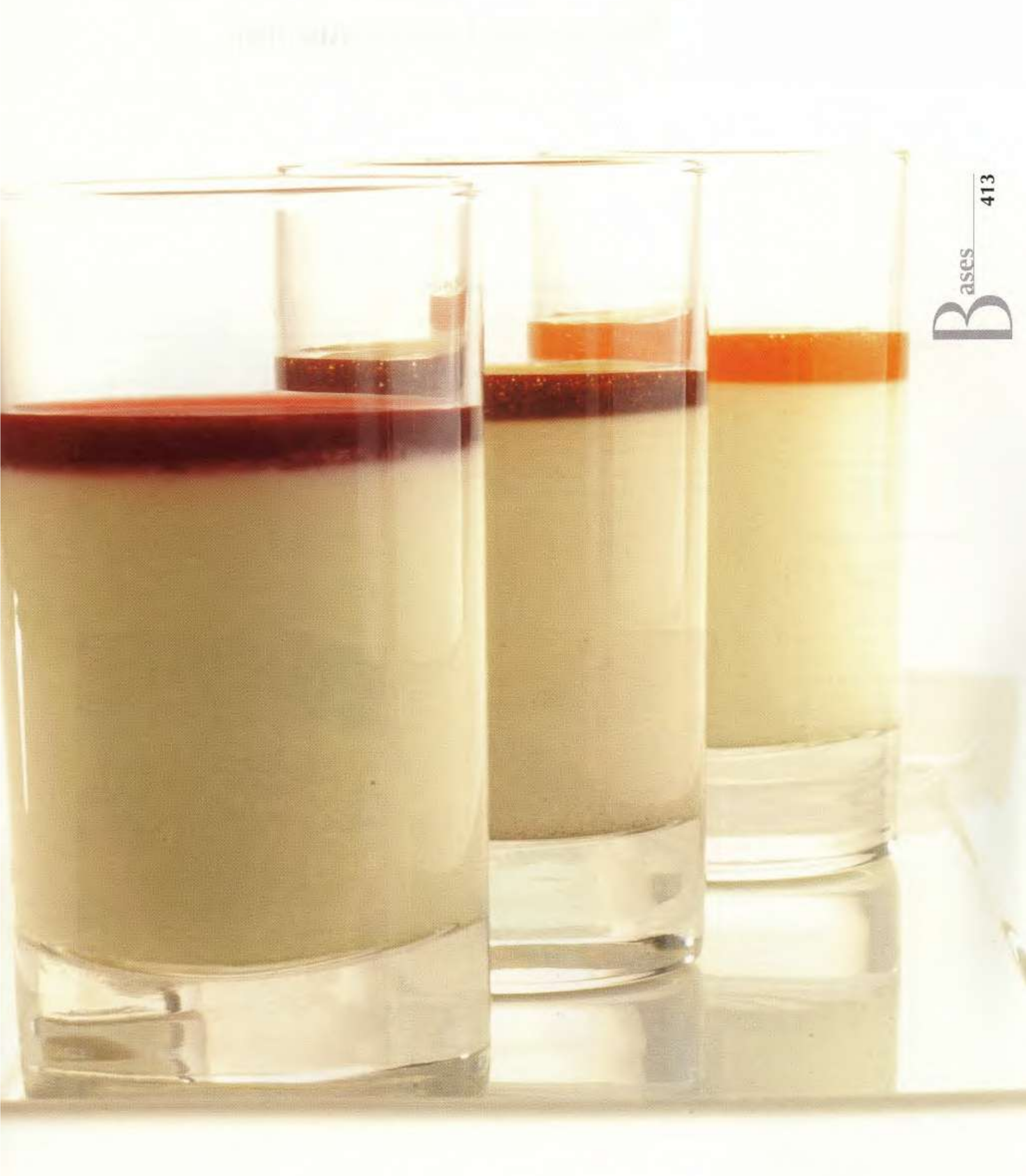
Réfrigération et présentation

Verser la crème dans des verres. Laisser prendre 4 heures au réfrigérateur.

Avant de servir, verser sur les crèmes une petite quantité d'arôme choisi : sirop de caramel pour la crème café, jus d'agrume réduit et sucré pour la crème orange, et sirop de fraise pour la crème vanille. Servir frais.







Bread and butter pudding

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le pudding

1	brioche rassise
	raisins secs (QS)
	dattes ou abricots secs (QS)
	pruneaux (QS)
	figues séchées (QS)
	quelques zestes de citron

L'appareil de cuisson

1 litre	de crème fleurette
20 cl	de lait
9	jaunes d'œufs
150 g	de sucre
3	gousses de vanille

La garniture et la sauce

sucre glace (QS)
crème anglaise
abricots secs (QS pour une brochette de fruits)

Préparation et cuisson du pudding

Retirer la croûte de la brioche rassise et détailler la mie en gros dés. Détailler les fruits secs selon besoin.

Préparer l'appareil de cuisson : fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et onctueux. Fendre et gratter la gousse de vanille, l'ajouter au lait et à la crème. Porter le tout à ébulition et le verser sur le mélange jaunes-sucre. Passer au chinois.

Tremper les dés de brioche dans l'appareil vanillé au fur et à mesure du montage.

Dans un moule à gouttière de section triangulaire, tapisser les bords d'abricots sec coupés en deux et les ranger de façon harmonieuse jusqu'au bord. Commencer le montage par de la brioche, ensuite alterner avec des fruits secs jusqu'au sommet du moule. Arroser généreusement de l'appareil. Couvrir d'une feuille d'aluminium, cuire au four à 150 °C pendant une quarantaine de minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame.





Finition
et
Service

Réserver le pudding au frais, le tailler en belles portions. Les saupoudrer de sucre glace et les passer à la salamandre pour les caraméliser légèrement. Accompagner d'une crème anglaise à la vanille et d'une brochette de fruits.



Omelette norvégienne

à notre façon

Pour 10 personnes

Ingrédients

Le sorbet fraise-abricot-passion

25 cl	d'eau
4 g	de stabilisateur à sorbet
60 g	de glucose atomisé
170 g	de sucre semoule
20 g	de lait en poudre
35 g	de pulpe d'abricot
20 g	de pulpe de fraise
50 cl	de jus de fruit de la passion frais

La glace à la vanille

1 litre	de lait entier
10 cl	de crème fleurette
240 g	de sucre semoule
75 g	de glucose atomisé
65 g	de beurre
50 g	de lait en poudre
8 g	de stabilisateur à glace
8	jaunes d'œufs
2	gousses de vanille

Le biscuit viennois

450 g	de TPT amandes (tant-pour-tant poudre d'amandes et sucre glace)
105 g	de jaunes d'œufs
185 g	d'œufs entiers
410 g	de blancs d'œufs
150 g	de sucre semoule
180 g	de farine tamisée

La meringue « spéciale »

8	jaunes d'œufs
160 g	de sucre semoule
8	blancs d'œufs

La garniture

200 g	de couverture ivoire
20 g	d'huile d'arachide
	fruits rouges assortis (QS)
	rhum vieux (QS)
	salade de fruits (QS)

Présentation et Service

Passer l'omelette meringuée au chalumeau afin de lui donner une belle couleur dorée. Décorer selon l'inspiration et accompagner d'une salade de fruits. Flamber au rhum vieux.

Préparation du sorbet et de la glace

Pour obtenir le sorbet, porter à 65 °C, au bain-marie, l'eau, le sucre, le glucose, le stabilisateur et le lait en poudre. Refroidir le mélange à 4 °C, ajouter les deux pulpes de fruit et le jus de fruit de la passion. Bloquer en Pacojet.

Pour la glace, réunir tous les ingrédients et les porter à 84 °C au bain-marie. Refroidir à 4 °C, laisser maturer 24 heures, turbiner et réserver au froid.

Confection du biscuit viennois

Réunir les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le TPT. Monter le mélange à la feuille jusqu'à ce qu'il double de volume. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre, puis mélanger, délicatement, les deux appareils.

Terminer en incorporant, à l'aide d'une Maryse, la farine tamisée. Coucher l'appareil et le lisser sur une plaque garnie d'un Sylpat. Cuire 10 minutes environ à 200 °C, à four ventilé, tirage ouvert. Laisser refroidir sur une grille et réserver.

Préparation de la meringue « spéciale »

Cet appareil doit être utilisé juste après sa réalisation.

Battre les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre jusqu'à blanchiment du mélange. À part, monter les blancs d'œufs en les serrant avec 100 g de sucre. Mélanger ensuite délicatement les deux appareils.

Montage de l'entremets

Détailler le biscuit en lui donnant la forme d'un ovale de 32 cm de longueur environ, réserver.

Turbiner le sorbet et le mouler en forme de cylindre de 4 cm de diamètre. Envelopper d'un film alimentaire et bloquer au congélateur.

Tempérer la couverture ivoire en l'additionnant d'huile d'arachide. Lisser ce mélange sur une feuille de papier et y rouler le cylindre de sorbet débarrassé de son film alimentaire. Bloquer à nouveau au congélateur.

Déposer sur le biscuit une couche de glace vanille, placer au centre le cylindre de sorbet enrobé de chocolat blanc, et terminer avec de la glace vanille en façonnant celle-ci de forme ovale et bombée. Remettre au congélateur pour bien bloquer.

Introduire la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée. Masquer et décorer l'omelette avec cette meringue.



Sucettes aux goûts du temps

Ingrédients

Recette sèche (normale)

1 kg	de sucre semoule
40 cl	d'eau
400 g	de glucose

Recette humide

1 kg	de fondant
500 g	de glucose

Ajouter à cela, au choix, les arômes suivants :

Citron

6	gouttes d'huile essentielle de citron
	le zeste de 1 citron jaune râpé
	un peu de colorant jaune

Orange

6	gouttes d'huile essentielle d'orange
	le zeste de 1 orange râpé
	un peu de colorant orange

Fraise

remplacer la quantité d'eau par du jus de fraise réduit (p. 186)

Selon le degré d'hygrométrie ambiant, on préférera l'une ou l'autre recette. Lorsque ce degré est bas, on réalisera la recette dite « sèche » ; à l'inverse, on choisira la recette « humide ». Le déroulement de la recette ne varie pas.

Cuire les sucres à 147 °C avec ou sans eau selon la recette choisie. Le colorer et l'aromatiser selon besoin.

Le couler dans des moules façonnés dans du silicone et préalablement garnis des bâtonnets de sucette.

Laisser sécher et durcir, emballer, réserver au sec.





Soufflé au Grand Marnier

Pour 2 moules de 10 cm de diamètre et de 6,5 cm de hauteur



Ingrédients

COMPTER 200 G DE CRÈME DE BASE POUR 20 CL DE BLANCS D'ŒUFS ET 100 G DE SUCRE.

La crème de base

25 CL	DE LAIT ENTIER
8 G	DE POUDRE À CRÈME
15 G	DE FARINE
50 G	DE SUCRE
50 G	DE JAUNES D'ŒUFS

Le biscuit à la cuillère

180 G	DE BLANCS D'ŒUFS
110 G	DE SUCRE SEMOULE
100 G	DE JAUNES D'ŒUFS
65 G	DE MAÏZENA
65 G	DE FARINE TYPE 45

Arômes et garniture

BEURRE (QS)
SUCRE SEMOULE (QS)
SEGMENTS D'ORANGE PELÉE À VIF (QS)
ZESTES D'ORANGE CONFITS (QS)
GRAND MARNIER (QS)

Préparation de la crème de base

Réaliser une crème pâtissière en mélangeant les jaunes d'œufs avec le sucre, la poudre à crème et la farine. Porter le lait à ébullition et le verser sur le mélange précédent, en remuant bien. Porter le tout à ébullition, débarrasser dans le bol d'un batteur et refroidir au batteur. Recouvrir d'un film alimentaire à même la surface de la crème et réserver au réfrigérateur.

Confection du biscuit à la cuillère

Tamiser ensemble la farine et la Maïzena.

Monter les blancs d'œufs en neige et les serrer en y incorporant progressivement le sucre semoule. Incorporer délicatement les jaunes d'œufs à l'aide d'une Maryse, puis incorporer la farine et la Maïzena tamisées.

Coucher cet appareil sur plaque, le cuire jusqu'à coloration à 200 °C à four ventilé, laisser refroidir sur une grille.

Montage et cuisson du soufflé

Détailler le biscuit à la cuillère en disques de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce, puis puncher ces disques avec le Grand Marnier. Réserver.

Lisser la crème pâtissière au fouet et la faire légèrement tiédir.

Beurrer les moules et les chemiser de sucre semoule. Les retourner et les tapoter pour éliminer l'excédent de sucre.

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre, les mélanger délicatement avec la crème pâtissière tiédie et lissée. Verser le mélange au tiers des moules et y introduire le biscuit punché. Finir de remplir les moules à ras bord. Du bout du doigt, lisser et dégager le bord du moule pour faciliter le développement.

Cuire 12 minutes au four à 220 °C. Servir chaud.



Petits fours

Petits fours
Petits fours

Petits fours

Petits fours

Petits fours

Tartelette au chocolat

Ingrédients

La pâte sucrée au chocolat

250 g	de farine
175 g	de beurre
20 g	de cacao en poudre
100 g	de sucre semoule
1	œuf entier

L'appareil au chocolat

300 g	de chocolat extra-bitter
40 cl	de crème fleurette
20 cl	de lait entier
2	œufs entiers

La garniture

feuille d'or (QS)

Préparation de la pâte sucrée au chocolat

Battre le beurre et le sucre en crème ; ajouter l'œuf et mélanger. Terminer par la farine et la poudre de cacao tamisée. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène sans lui donner de corps. La conserver au réfrigérateur sous film alimentaire.



Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en foncer des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis cuire 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

Confection de l'appareil au chocolat

Couper le chocolat en petits morceaux. Ébouillanter la crème fleurette ; la verser sur le chocolat. Mélanger, laisser tiédir.

Battre les œufs avec le lait, incorporer le tout à la masse précédente. Réserver au réfrigérateur.

Présentation

Monter la température d'un four à 200 °C, puis éteindre le four. Répartir l'appareil au chocolat dans les fonds de tartelette. Placer les tartelettes dans le four éteint. Laisser reposer jusqu'à ce que l'appareil soit figé. Décorer de feuille d'or.



Tartelette choco-caramel



Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée au chocolat à 2 mm et en foncer des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis cuire 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

Confection de l'appareil au caramel

Préparer un caramel en faisant cuire le sucre avec le glucose. Déglacer avec la crème fleurette et laisser refroidir. Incorporer tous les fruits secs concassés, réserver.

Présentation

Garnir les fonds de tartelette avec l'appareil au caramel disposé en forme de dôme.

Ingrédients

520 g	de pâte sucrée au chocolat (recette p. 508 ; ajouter 25 g de poudre de cacao aux ingrédients)

L'appareil au caramel

140 g	de sucre semoule
30 g	de glucose
12 cl	de crème fleurette
50 g	de noix concassées
50 g	de pignons concassés
50 g	de pistaches concassées



Tartelette noix-pomme verte

Ingrédients

pâte sucrée
(QS, voir p. 508)

L'appareil aux noix

12,5 cl	de lait entier
200 g	de beurre
200 g	de sucre semoule
300 g	de noix hachées

La garniture

pommes Granny Smith (QS)
jus de citron (QS)
nappage neutre (QS)

Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en foncer des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Confection de l'appareil aux noix

Faire chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous. Ajouter le sucre, porter à ébullition et incorporer les noix. Réserver.

Cuisson et présentation

Garnir les fonds de tartelette avec l'appareil aux noix, faire cuire 15 minutes à 170 °C à four ventilé. Démouler et laisser refroidir.

Tailler la pomme en brunoise et arroser celle-ci de jus de citron pour éviter l'oxydation. Garnir la surface des tartelettes de brunoise de pomme ; napper de nappage fluide.



Four Tatin



Confection de la pâte à sablé breton

Mélanger la farine, le beurre, le sel et la levure chimique. Les sabler (travailler le mélange à la feuille jusqu'à obtention d'une consistance sableuse).

Fendre et gratter la gousse de vanille ; ajouter les graines aux jaunes d'œufs et au sucre. Émulsionner le tout, incorporer le mélange aux éléments sablés, et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. L'envelopper dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Préparation des pommes Tatin

Avec le sucre, réaliser un caramel. Le déglacer avec un peu d'eau.

Peler, épépiner les pommes. Les couper en quartiers. Disposer ces quartiers dans un plat allant au four. Ajouter le sirop au caramel et couvrir d'une feuille d'aluminium. Cuire au four statique 30 minutes environ, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et caramélisées. Aplanir le tout en plaque de 1,5 cm d'épaisseur et bloquer au congélateur.

Cuisson et montage

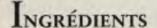
Abaisser la pâte sablée au laminoir à 2 mm d'épaisseur. La détailler en cercles de 4 cm de diamètre. Laisser reposer 30 minutes, puis cuire à 160 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir et réserver au sec.

Détailler la plaque de pommes en disques de 4 cm de diamètre, déposer ces disques sur les fonds de pâte sablée.

Faire chauffer le nappage neutre pour le fluidifier et en napper légèrement la couche de pommes.



Ingrédients



La pâte à sablé breton

5	jaunes d'œufs
200 g	de sucre semoule
2	gousses de vanille
250 g	de beurre
5 g	de sel
500 g	de farine
20 g	de levure chimique

Les pommes Tatin

pommes reinettes (QS)
sucre et eau (QS)

La garniture

nappage neutre (QS)

Tartelette au fromage blanc
et aux fraises des bois

Ingrédients

	PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)
	FRAISES DES BOIS (QS)
	JUS DE FRAISE RÉDUIT (QS, VOIR P. 186)

L'appareil au fromage blanc

250 G	DE FROMAGE BLANC
1	ŒUF ENTIER
	LE ZESTE DE 1 CITRON FINEMENT RÂPÉ
50 G	DE SUCRE SEMOULE
50 G	DE CRÈME FLEURETTE
10 G	DE SUCRE GLACE
1/4	DE GOUSSE DE VANILLE

Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

Préparation de l'appareil au fromage blanc

Battre l'œuf avec le sucre semoule, incorporer le fromage blanc et le zeste de citron râpé.

À part, mélanger la crème fleurette, le sucre glace et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée.

Mélanger les deux appareils. Réserver au réfrigérateur.

Cuisson et montage

Répartir l'appareil au fromage blanc dans les fonds de tartelette. Porter le four à 180 °C, l'éteindre et y glisser immédiatement les fonds de tartelette. Laisser l'appareil se figer.

Laisser refroidir, puis garnir harmonieusement de fraises des bois. Glacer avec le jus de fraise réduit. Réserver au réfrigérateur.



Tartelette au citron

Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

Préparation de l'appareil au citron liquide

Faire fondre le beurre sur feu doux. Fouetter les œufs avec le sucre. Incorporer, en fouettant, le jus de citron et terminer par le beurre fondu. Réserver à température ambiante.

Cuisson et montage

Répartir l'appareil au citron dans les fonds de tartelette. Porter le four à 180 °C, l'éteindre et y glisser immédiatement les tartelettes. Laisser l'appareil se figer.

Laisser refroidir, puis napper de nappage neutre et décorer d'une rapée de citron vert.

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)
ZESTES DE CITRON CONFITS (QS)
NAPPAGE NEUTRE (QS)

L'appareil au citron liquide

20 CL	DE JUS DE CITRON
100 G	DE BEURRE
4	ŒUFS ENTIERS
150 G	DE SUCRE GLACE



Tartelette tutti-frutti

Ingrédients

250 g	de farine tamisée
150 g	de beurre en pommade
100 g	de sucre semoule
1	œuf entier
	extrait de vanille (QS)

La crème pâtissière

50 cl	de lait entier
100 g	de sucre semoule
4	jaunes d'œufs
45 g	de poudre à crème
1	gousse de vanille

La garniture

fruits de saison (QS)
nappage neutre (QS)

Préparation des fonds de tartelette

Battre le beurre et le sucre en crème, ajouter l'œuf et mélanger. Incorporer la farine tamisée et l'extrait de vanille afin d'obtenir une pâte homogène mais sans lui donner trop de corps. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser la pâte à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

Préparation de la crème

Fendre la gousse de vanille en deux, la gratter pour prélever les graines. Mettre le tout dans le lait et porter à ébullition.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Verser une partie du lait sur ce mélange tout en battant bien. Mélanger, reverser le tout dans le lait encore chaud et porter le tout à ébullition en fouettant vigoureusement.

Débarrasser sur une plaque, recouvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Finition et Montage

Tailler les fruits en fine brunoise.

Fouetter et lisser la crème pâtissière. L'introduire dans une poche munie d'une douille lisse et dresser une noisette de crème au centre de chaque tartelette. Garnir de fruits de façon harmonieuse.

Faire chauffer le nappage pour le fluidifier ; en napper légèrement les tartelettes. Réserver au réfrigérateur.



Clafoutis aux cerises

Préparation de l'appareil et des fonds de tartelette

Mélanger tous les ingrédients de l'appareil à flan et réserver le tout au réfrigérateur

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à pomponnette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Garnissage, cuisson et présentation

Dénoyauter les cerises avec précaution, en prenant également soin de conserver les queues.

Placer une cerise dans chaque fond de tartelette, recouvrir de l'appareil à flan aux trois quarts.

Cuire le tout 15 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir.

À froid, napper d'une fine couche de nappage fluide.



Ingrédients

Pâte sucrée (QS, voir p. 508)

L'appareil à flan

10 cl	de crème fleurette
25 g	de sucre semoule
2	œufs

La garniture

Cerises (QS)
Nappage neutre (QS)



Tarte tropézienne

Ingrédients

La pâte tropézienne

500 g de farine
12 g de sel fin
70 g de sucre semoule
20 g de levure fraîche de boulanger
10 cl de lait entier
250 g d'œufs entiers
175 g de beurre mou

La chapelure

25 g de beurre fondu
40 g de sucre semoule
60 g de farine

La crème mousseline

200 g de crème au beurre
200 g de crème pâtissière

La garniture

œuf battu pour dorure (QS)
sucre glace (QS)
Grand Marnier (QS)

Préparation de la pâte tropézienne

Confectionner et pétrir la pâte comme une pâte à brioche. La laisser reposer 30 minutes, puis la rabattre, l'abaisser à 2,5 mm et la laisser reposer au réfrigérateur sous film alimentaire.

Préparation de la chapelure et de la crème mousseline

Mélanger tous les ingrédients, les bloquer au réfrigérateur et, quand le tout est bien refroidi, l'émietter. Réserver.

Lisser la crème pâtissière et la crème au beurre, les mélanger délicatement. Les réserver au réfrigérateur.

Cuisson, finition et dressage

Dorer la pâte tropézienne à l'œuf. La parsemer de chapelure émiettée, laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.



Détailler l'abaisse en disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre. Réserver à nouveau 20 minutes au réfrigérateur, puis cuire 15 minutes à 170 °C à four ventilé.

Laisser refroidir sur une grille, couper chaque disque en deux dans l'épaisseur et puncher le tout au Grand Marnier.

Garnir de crème mousseline la partie inférieure de chaque moitié de disque, couvrir avec la seconde partie. Saupoudrer de sucre glace pour décorer.



Friabili savoia

Confection de la pâte

Passer les jaunes d'œufs au tamis fin.

Battre le beurre en crème, ajouter le sucre glace, incorporer les jaunes d'œufs tamisés, terminer par la farine et la fécule. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Découpe, cuisson et présentation

Abaisser la pâte à 4 mm. La détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre. Dorer à l'œuf, marquer la surface de croisillons à l'aide d'une fourchette.

Faites cuire au four à 150 °C jusqu'à coloration. Réserver au sec.

Ingrédients

800 g	de beurre mou
300 g	de sucre glace
20	jaunes d'œufs durs
600 g	de farine tamisée
600 g	de fécule tamisée
	œuf battu pour la dorure





Pasta ovis

Ingrédients

600 g	de beurre mou
300 g	de sucre glace
300 g	de jaunes d'œufs durs
600 g	de farine tamisée
300 g	de fécule tamisée

La garniture

marmelade de citron (QS)
sucre glace (QS)

Confection de la pâte

Passer les jaunes d'œufs au tamis fin.

Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre glace, puis incorporer les jaunes d'œufs tamisés. Terminer par la farine et la fécule ; pétrir délicatement. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Découpe et cuisson

Abaisser la pâte à 2 mm. La détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre, puis retirer le centre de la moitié des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de taille inférieure (3 cm de diamètre). Faire cuire au four à 150 °C jusqu'à coloration. Réserver au sec.

Montage des biscuits

Après refroidissement complet, prendre les biscuits au centre non évidé ; les napper d'une couche de marmelade de citron en quantité suffisante. Saupoudrer les autres biscuits, ceux dont le centre a été évidé, de sucre glace.

Recouvrir chaque biscuit garni de marmelade d'un autre biscuit garni de sucre glace en veillant bien à superposer les cannelures. Réserver au sec.



Cannoli à la crème

Préparation de la crème pâtissière

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue.

Émulsionner les œufs avec le sucre et la poudre à crème. Verser le lait chaud sur l'émulsion, battre soigneusement et porter de nouveau à ébullition.

Débarrasser la crème sur une plaque, recouvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Préparation du sirop

Porter tous les ingrédients à ébullition. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Façonnage et cuisson

Abaisser le feuilletage à 1 mm. Laisser reposer 30 minutes.

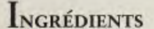
Détailler le feuilletage en bandes de 1 cm de largeur sur 20 cm de longueur environ. Laisser reposer à nouveau.

Graisser un moule cylindrique de 1 cm de diamètre. Humidifier les bandes de feuilletage et les enrouler sur le moule en prenant soin de bien souder les bords de chaque bande sur eux-mêmes. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.



À l'aide d'un pinceau, napper légèrement de sirop la surface du feuilletage et rouler le tout dans le sucre semoule. Déposer sur plaque et cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration.

Une fois la cuisson accomplie, sortir les cannoli du four et porter celui-ci à 200 °C. Remettre les cannoli au four afin de les glacer. Démouler à chaud et laisser refroidir sur une grille.



Ingrédients

	Pâte feuilletée (QS, voir p. 502)
	Pistaches fraîches décortiquées (QS)
	Sucre semoule (QS)

La crème pâtissière

25 cl	de lait entier
50 g	de sucre semoule
2	jaunes d'œufs
22 g	de poudre à crème
1/2	gousse de vanille

Le sirop de sucre

25 cl	d'eau
300 g	de sucre semoule
35 g	de glucose

Montage et Présentation

Farcir les cannoli de crème pâtissière, les décorer de pistaches grossièrement concassées. Réserver au sec.



Meringue et fraises des bois

Ingrédients

La meringue française

200 g de sucre semoule
200 g de sucre glace tamisé
200 g de blancs d'œufs

La garniture

crème pâtissière vanillée (QS)
fraises des bois (QS)
sucre glace (QS)

Confection de la meringue

Monter les blancs en neige avec le sucre semoule en serrant bien la masse. Terminer en incorporant délicatement le sucre glace.

Verser le tout dans une poche à douille lisse n° 7 et déposer sur la plaque des cercles superposés.

Saupoudrer de sucre glace, cuire 1 heure à 100 °C à four ventilé.

Réserver au sec.

Montage et Présentation

Garnir le centre des meringues de crème pâtissière jusqu'au bord. Terminer en garnissant de fraises des bois. Saupoudrer de sucre glace.





Conversation

Préparation de la crème d'amande et de la glace royale

Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande dans le bol d'un robot-cutter. Réserver.

Délayer le sucre glace avec le blanc d'œuf et le jus de citron. Réserver sous film plastique pour éviter au mélange de croûter.

Montage et cuisson

Abaisser la pâte feuilletée à 0,5 mm et en garnir des moules à tartelette (réserver une seconde abaisse). Garnir ces fonds de tartelette de crème d'amande.

Recouvrir les tartelettes de la seconde abaisse en découpant les bords et en les soudant avec de l'eau. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Glacer les tartelettes à la glace royale et décorer la surface de bandes de feuilletage.

Faire cuire à 170 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Démouler sur grille et laisser refroidir.





Ingrédients

PÂTE FEUILLETÉE (QS, VOIR P. 502)

La crème d'amande

100 G	DE BEURRE EN POMMADE
100 G	DE POUDRE D'AMANDES
100 G	DE SUCRE GLACE
60 G	D'ŒUF ENTIER
5 CL	DE RHUM BRUN
10 G	DE POUDRE À CRÈME

La glace royale

50 G	DE SUCRE GLACE TAMISÉ
10 G	DE BLANC D'ŒUF
1	FILET DE JUS DE CITRON

Petits gâteaux basques

Ingrédients

La pâte

500 G	DE BEURRE
440 G	DE SUCRE SEMOULE
6 G	DE SEL FIN
250 G	D'AMANDES EN POUDRE
6 G	DE LEVURE CHIMIQUE
185 G	D'ŒUFS ENTIERS
625 G	DE FARINE TAMISÉE
1 G	D'EXTRAIT DE VANILLE LIQUIDE
	LE ZESTE DE 1 ORANGE FINEMENT RÂPÉ
	DORURE (QS)

La crème

50 CL	DE LAIT
50 G	DE SEMOULE DE BLÉ FINE
1	GOUSSE DE VANILLE
25 G	DE FARINE TAMISÉE
25 G	DE SUCRE SEMOULE
100 G	D'ŒUFS ENTIERS
12,5 CL	DE CRÈME FLEURETTE
2 CL	DE RHUM BRUN
	LE ZESTE DE 1 CITRON JAUNE FINEMENT RÂPÉ

La marmelade de cerise

500 G	DE CERISES DÉNOYAUTÉES
200 G	DE SUCRE SEMOULE
5 G	DE PECTINE

Préparation de la pâte

Battre le beurre en crème avec le sucre. Incorporer les œufs un par un sans cesser de battre ; puis incorporer la farine, la poudre d'amandes, la levure, le sel et l'extrait de vanille. Terminer en ajoutant le zeste d'orange. Réserver au frais.

Confection de la crème

Porter à ébullition le lait avec la crème, la gousse de vanille grattée et ses graines. Retirer du feu.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et crémeux. Incorporer la semoule, puis la farine.

Retirer du lait la gousse de vanille. Verser une partie du lait chaud sur le mélange précédent, bien mélanger, puis reverser le tout dans le lait. Garder au chaud, porter à ébullition. Quand la crème est épaisse, incorporer le rhum et le zeste de citron. Débarrasser, recouvrir d'un film alimentaire posé à même la crème, et conserver au réfrigérateur.

Confection de la marmelade

Prélever une partie du sucre et la mélanger à la pectine.

Porter à ébullition les cerises avec le reste du sucre. Incorporer le mélange précédent et porter de nouveau à ébullition. Débarrasser, recouvrir d'un film alimentaire et conserver au réfrigérateur.

Montage et cuisson

Abaisser la pâte à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Réserver une autre abaisse de 2 mm.

Une partie des fonds de tartelette sera garnie de crème aux trois quarts, le reste des fonds sera garni de marmelade de cerise. Recouvrir toutes les tartelettes de la seconde abaisse, découper autour des bords, rayer la surface avec une fourchette et dorer. Laisser reposer les tartelettes 30 minutes au réfrigérateur.

Les cuire 15 minutes à 200 °C à four ventilé. Démouler sur une grille et réserver.



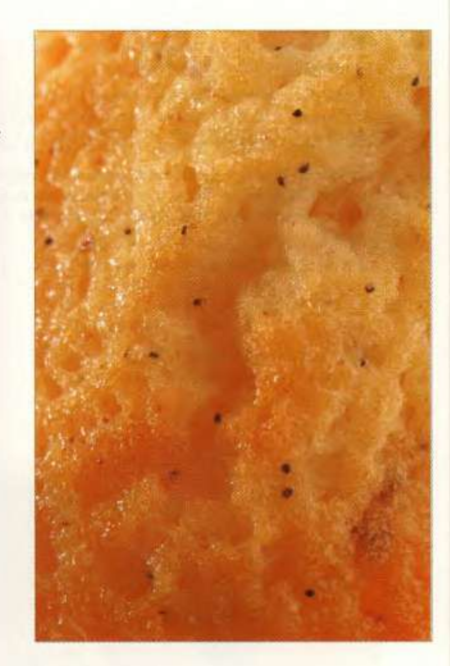


Financiers

Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la farine et la vanille. Incorporer les blancs d'œufs petit à petit sans cesser de mélanger. Terminer en ajoutant le beurre noisette, bien homogénéiser le tout et réserver au réfrigérateur.

Beurrer et fariner des moules rectangulaires, les remplir aux trois quarts du mélange. Les cuire environ 10 minutes à 210 °C à four ventilé.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



Ingrédients

250 g	de poudre d'amandes
250 g	de farine tamisée
750 g	de sucre glace
625 g	de blancs d'œufs
625 g	de beurre noisette
8	gousses de vanille



Financiers aux noisettes

Ingrédients

150 g	de noisettes entières torréfiées
465 g	de sucre glace
265 g	de farine tamisée
300 g	de beurre fondu
1 c. à s.	de miel
500 g	de blancs d'œufs
10 g	de levure chimique
1	pincée de sel
	quelques noisettes torréfiées, grossièrement hachées, pour la garniture

Broyer au cutter les noisettes avec le sucre et la farine afin de réduire le tout en poudre.

Incorporer à ce mélange les blancs d'œufs, le miel, la levure chimique, le sel et enfin le beurre fondu tiède.

Bien homogénéiser le tout et le réserver au réfrigérateur.

Beurrer et fariner des moules ovales, les remplir aux trois quarts du mélange. Parsemer la surface de noisettes hachées. Faire cuire les financiers environ 10 minutes à 210 °C à four ventilé.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



Biscuit pistache

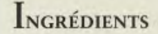


Confection et cuisson du biscuit

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et la déposer au fond d'un cadre. La cuire à blanc 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Réserver.

Préparer l'appareil à la pistache en mélangeant tous les ingrédients au robot-cutter. Couler l'appareil dans le cadre sur une épaisseur de 1,5 cm et faire cuire le tout 25 minutes à 160 °C à four ventilé.

Laisser refroidir le biscuit, le démouler et le détailler en rectangles de 2 x 5 cm.



Ingrédients

PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)

L'appareil à la pistache

125 G	DE BEURRE EN POMMADE
125 G	DE SUCRE GLACE
165 G	DE POUDRE D'AMANDES
1 C. À S.	DE PÂTE DE PISTACHE
4	ŒUFS ENTIERS

La garniture

FRUITS ROUGES (QS)
CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE (QS)
PISTACHES FRAÎCHES DÉCORTIQUÉES (QS)



Finition et Dressage

Sur la surface de chaque biscuit pistache, à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, déposer un cordon de crème fouettée. Garnir harmonieusement de fruits rouges et de pistaches fraîches.

Grenoblois

Ingrédients

pâte sucrée
(QS, voir p. 508)
fondant (QS)
extrait de café (QS)
glucose (QS, 25 % du poids de fondant)
cerneaux de noix (QS)

L'appareil au café

300 g	de sucre semoule
40 cl	de crème fleurette
20 g	de café soluble
50 g	de glucose
200 g	de beurre

Préparation des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes environ à 170 °C à four ventilé. Réserver au sec.

Confection de l'appareil

Faire chauffer le glucose à 60 °C et le garder à cette température. Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel. Le déglacer avec la crème fleurette, le café soluble et le glucose chauffé. Cuire le tout à 110 °C et laisser refroidir.

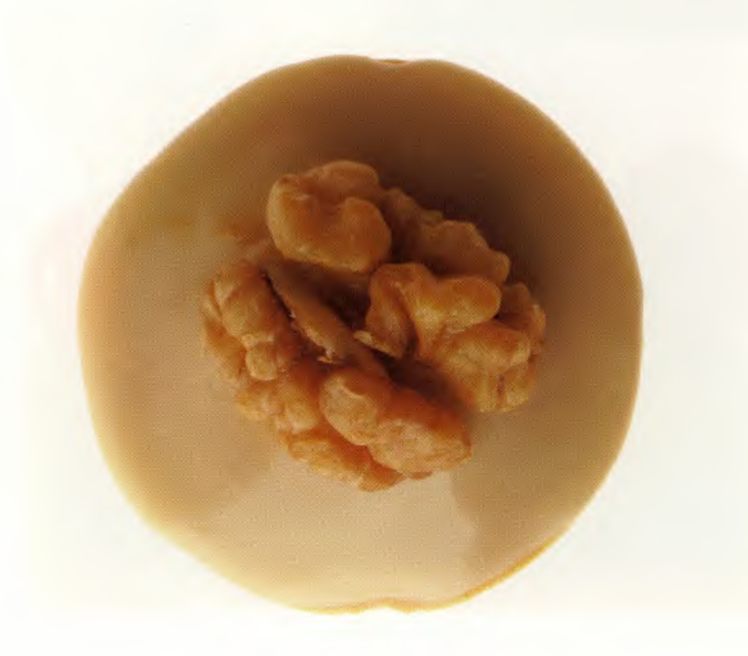
Faire mousser le beurre au fouet, en y incorporant peu à peu le caramel mou. Réserver à température ambiante.



Finition et Montage

Garnir les fonds de tartelette de l'appareil au café disposé en dôme. Bloquer au réfrigérateur.

Incorporer au fondant le quart de son poids de glucose et chauffer le tout à 40 °C. Glacer les tartelettes de ce mélange. Décorer avec un cerneau de noix.



Piémontais



Confection et cuisson de la pâte

Mélanger délicatement tous les ingrédients en ajoutant la farine en dernier. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser à 5 mm d'épaisseur, marquer à l'aide d'un rouleau cannelé à environ 4 mm du bord. Détailler la pâte en carrés de 3 cm de côté. Les faire cuire à 170 °C à four ventilé. Laisser refroidir sur une grille.



Ingrédients

La pâte

300 g	de beurre mou
220 g	de sucre glace
150 g	de poudre de noisettes
60 g	d'œuf entier
400 g	de farine
1	pincée de sel
	le zeste de 1/2 orange

La garniture

- gianduja noisette (QS)
- couverture lactée (QS)

Montage et Présentation

Tempérer la couverture lactée ; la laisser durcir en une plaque fine et détailler celle-ci en feuillets carrés de 2 cm de côté.

Faire fondre et tempérer le gianduja. S'en servir pour assembler et coller les biscuits deux par deux. Ensuite, déposer une pointe de gianduja sur la surface de chaque biscuit et terminer en décorant d'un feuillet de chocolat au lait disposé en travers. Réserver.

Cake thé-citron

Ingrédients

L'appareil à cake

100 g	de pâte d'amande à 50 %
120 g	de sucre semoule
20 g	de miel d'acacia
20 g	de Trimoline
300 g	d'œufs
16 g	de feuilles de thé Earl Grey
10 cl	d'eau tiède
220 g	de farine tamisée
240 g	de beurre tiède

La garniture

feuilles de thé Earl Grey (QS)

chips de citron jaune

Préparation de l'appareil

Mélanger le thé et l'eau tiède. Laisser macérer.

Pendant ce temps, mélanger au batteur le sucre et la pâte d'amande. Incorporer petit à petit le miel, la Trimoline et les œufs jusqu'à l'obtention d'un appareil crémeux. Poursuivre en incorporant au fouet la farine tamisée, puis le beurre tiède. Terminer par l'ajout du thé. La masse doit être lisse et homogène.

Cuisson et finition du cake

Beurrer et fariner des moules carrés de 3 cm de côté. Y verser l'appareil et cuire à 170 °C à four ventilé, clé ouverte, 10 minutes environ.

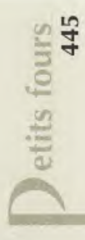
Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Couper les chips de citron en quartiers et les piquer dans le cake. Parsemer harmonieusement de quelques feuilles de thé.





Castagnolais



Préparation de la garniture

Mélanger tous les ingrédients et réserver le mélange au réfrigérateur.

Préparation de la pâte

Battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à blanchiment.

Émulsionner la pâte d'amande avec les jaunes d'œufs ; incorporer progressivement le premier appareil au second. Incorporer ensuite la farine, le sel et la levure chimique. Terminer par les fruits secs, les oranges hachées, les raisins égouttés et le zeste de citron râpé.

Laisser reposer le tout 2 heures au réfrigérateur.

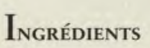
Cuisson et finition

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et la laisser reposer 15 minutes. La détailler en rectangles de 2 cm x 5 cm. Parsemer le tout régulièrement du mélange aux amandes effilées, et faire cuire à 170 °C à four ventilé.

Réserver au sec.







250 g	de raisins de Corinthe macérés pendant 2 jours dans un sirop de sucre

La pâte

125 g	de pignons de pin hachés
125 g	d'amandes effilées
125 g	de noix hachées
150 g	d'écorces d'orange confites hachées
200 g	de sucre glace
400 g	de beurre en pommade
120 g	de jaunes d'œufs
300 g	de pâte d'amande à 50 %
500 g	de farine
10 g	de levure chimique
4 g	de sel fin
	le zeste de 1 citron finement râpé

La garniture

en quantités égales : amandes effilées, sucre semoule et blancs d'œufs

Cake jamaïquain

Pour 2 cadres de 17 cm de côté et 3 cm de hauteur

Ingrédients

La pâte de base

150 g de beurre salé
240 g de sucre semoule
180 g d'œufs entiers
310 g de farine tamisée
5 g de levure chimique
75 g de fécule de maïs tamisée
5 cl de rhum
120 g de poudre de noix de coco
100 g de crème double
le zeste râpé et le jus de 1 citron
le zeste râpé et le jus de 1 orange

La garniture

noix de coco fraîche râpée (QS)
sirop à 30 °Baumé (QS)

Finition et Présentation

Humecter la noix de coco avec un peu de sirop. Étendre l'ensemble sur une plaque garnie d'un Sylpat. Faire caraméliser au four à 180 °C et réserver au sec.

Parer les bords du cake et la couche supérieure ; conserver seulement la base colorée par la cuisson. Détailler le cake en parts rectangulaires de 2 cm x 5 cm. Parsemer la surface de noix de coco caramélisée.

Préparation et cuisson du cake

Travailler le beurre en crème avec le sucre. Incorporer, un à un, les œufs, puis le rhum, et émulsionner le tout.

Incorporer la farine, la levure chimique, la fécule et enfin la poudre de noix de coco et la crème double. Terminer en ajoutant les zestes râpés, puis les jus d'agrumes.

Beurrer les cadres rectangulaires, y verser l'appareil et le lisser. Cuire 25 minutes à 160 °C à four ventilé, puis démouler sur grille et laisser refroidir.





Florentins

Ingrédients

350 g	de crème fraîche
300 g	de sucre semoule
175 g	de glucose
50 g	de miel
350 g	d'écorces d'oranges confites hachées
50 g	de pistaches hachées
50 g	de pignons de pin hachés
50 g	de noisettes hachées
50 g	d'amandes effilées
100 g	de farine
	chocolat fondant ou au lait (QS)

Porter à 87 °C la crème fraîche, le sucre, le glucose et le miel.

Délier les écorces d'orange avec la farine et les ajouter au mélange précédent. Terminer en incorporant les fruits secs en prenant soin de ne pas trop mélanger, afin de conserver les amandes entières. Laisser refroidir.

Déposer ce mélange sur plaque, en petits dômes, et faire cuire à 200 °C à four ventilé jusqu'à caramélisation des sucres. Démouler à chaud et laisser refroidir.

À l'aide d'un peigne à décor, décorer la surface plane des florentins avec du chocolat (fondant ou au lait) tempéré. Réserver au sec.





Tuiles aux noix

Ingrédients

600 G	DE SUCRE SEMOULE
120 G	DE FARINE
30 CL	DE LAIT ENTIER
420 G	DE BEURRE FONDU
90 G	DE POUDRE DE NOIX
300 G	DE NOIX HACHÉES

Les noix hachées et en poudre peuvent être remplacées, selon votre choix, et en mêmes quantités, par d'autres oléagineux : noisettes, pistaches, amandes...

Mélanger tous les ingrédients en ajoutant les noix hachées en dernier. Étaler cet appareil sur Sylpat sous forme de disques d'environ 6 cm de diamètre. Les cuire de 5 à 6 minutes à 170 °C à four ventilé.

Après cuisson, et alors que la tuile est encore chaude, décoller les tuiles du Sylpat, les mouler en gouttière et les laisser refroidir complètement. Réserver au sec.





Chouquettes

Pour 5 plaques de 45 chouquettes

Préparation de l'appareil

Réunir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Porter à ébullition puis ajouter la farine tamisée. Dessécher l'appareil en le tournant à la spatule, puis incorporer les œufs un par un sans cesser de tourner. La pâte doit être homogène, souple, lisse et avoir de la tenue.

Cuisson des chouquettes

Pocher en forme de dômes sur les plaques, couvrir de sucre en grains, puis cuire à 220 °C à four statique pendant une vingtaine de minutes et finir la cuisson à 170 °C à air pulsé, 15 minutes environ. Laisser refroidir sur les plaques. Réserver au sec.



Ingrédients

50 cl	de lait
50 cl	d'eau
20 g	de sel
60 g	de sucre
440 g	de beurre
600 g	de farine
960 g	d'œufs entiers
100 g	de sucre en grains



Speculoos aux amandes de Polignac

Ingrédients

La pâte à speculoos

140 g	de beurre en pommade
250 g	de sucre candi brun
250 g	de farine
3 g	de levure chimique
1	pincée de sel
10 g	de cannelle en poudre
10 g	de quatre-épices en poudre
4 cl	d'eau tempérée

Les amandes de Polignac

20 g	d'amandes effilées
20 cl	de sirop à 30 °Baumé

La garniture

crème pâtissière au café (QS)

Montage et Présentation

Au centre de chaque tuile de speculoos, à l'aide d'une poche à douille lisse, déposer un dôme de crème pâtissière au café. Terminer en piquant dans la crème pâtissière quelques amandes de Polignac.

Confection de la pâte à speculoos

Travailler le beurre en crème avec le sucre. Ajouter ensuite tous les ingrédients un par un : la farine et la levure, le sel, les épices, et enfin l'eau en veillant bien à la consistance de la pâte : elle doit être à la limite de la friabilité. Envelopper dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Abaisser la pâte à 2 mm et la détailler à l'aide d'un emporte-pièce lisse. Faire cuire les speculoos sur plaque, 10 minutes à 180 °C à four ventilé.

Retirer de la plaque à chaud, façonner les speculoos en gouttière. Laisser refroidir et réserver au sec.

Préparation des amandes de Polignac

Mélanger les amandes et le sirop ; faire caraméliser en déposant les amandes sur une plaque garnie d'un Sylpat. Cuire au four jusqu'à coloration.





Pecan pie



Confection des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

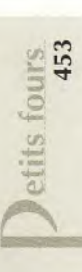
Préparation de l'appareil à *pecan pie*

Faire fondre le sucre et le beurre dans le glucose. Fouetter les œufs entiers, puis les mélanger à l'appareil précédent. Ajouter les noix de pécan, le sel, la vanille et la cannelle. Terminer par le rhum, réserver au réfrigérateur.

Cuisson

Garnir les fonds de tartelette de l'appareil à *pecan pie*. Cuire 30 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler à chaud, laisser refroidir, réserver.





Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
(QS, VOIR P. 508)

L'appareil à *pecan pie*

325 G	DE CASSONADE
125 G	DE BEURRE
400 G	DE GLUCOSE LIQUIDE
300 G	DE NOIX DE PÉCAN HACHÉES
8	ŒUFS ENTIERS
5 CL	DE RHUM
1/2 C. À C.	D'EXTRAIT DE VANILLE LIQUIDE
1/2 C. À C.	DE CANNELLE EN POUDRE
1	PINCÉE DE SEL

Chocolate chip cookies

cookies aux éclats de chocolat

Pour 2,5 kg de cookies environ

Ingrédients

455 g	de beurre en pommade
725 g	de cassonade
15 g	de sel fin
4	œufs entiers
675 g	de farine
365 g	de noix grossièrement concassées
720 g	de chocolat de couverture noir grossièrement concassé

Préparation de la pâte

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant les garnitures concassées.

Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.





Cookies au chocolat blanc

et aux **noix** de **macadamia**

Pour 2,5 kg de cookies environ



Préparation de la pâte

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant les garnitures concassées.

Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.

Ingrédients

340 g	de beurre en pommade
420 g	de sucre semoule
10 g	de sel fin
3	œufs entiers
520 g	de farine
270 g	de noix de macadamia grossièrement concassées
400 g	de chocolat de couverture ivoire concassé



Cookies oatmeal raisin

(ou aux **fruits secs)**

Pour 6 kg de cookies environ

Ingrédients

1,8 kg	de beurre en pommade
1,8 kg	de cassonade
20 g	de sel fin
13	œufs entiers
1,35 kg	de farine
1,05 kg	de flocons d'avoine
900 g	de raisins de Corinthe
60 g	de levure chimique

Préparation de la pâte

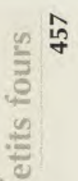
Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée avec la levure chimique ainsi que les flocons d'avoine. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant les raisins.

Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.







Cookies
au beurre de cacahuète

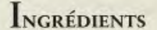
Pour 6 kg de cookies environ

Préparation de la pâte

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant le beurre de cacahuète.

Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.



Ingrédients

1,35 kg	de beurre en pommade
900 g	de sucre semoule
20 g	de sel fin
12	œufs entiers
1,8 kg	de farine de type 55
1,35 kg	de beurre de cacahuète
900 g	de cassonade
30 g	de levure chimique



Cake au marron et au cognac

Ingrédients

L'appareil à cake

260 g	de sucre semoule
270 g	de beurre en pommade
360 g	de farine tamisée
10 g	de levure chimique
14 cl	de lait entier
2	œufs entiers
1	blanc d'œuf
400 g	de crème de marron

La garniture

100 g	de crème fleurette
50 g	de crème de marron
	cognac (QS)
	copeaux de chocolat au lait (QS)

Présentation

À l'aide d'une cuillère parisienne, évider le centre de chaque petit cake. À l'aide d'une poche à douille cannelée, le garnir d'une rosace de crème de marron. Décorer d'un copeau de chocolat au lait.



Préparation des cakes au marron

Travailler le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis le blanc d'œuf. Émulsionner, puis incorporer la farine et la levure chimique. Ajouter ensuite le lait en filet. Terminer par la crème de marron afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures avant utilisation.

Beurrer et fariner des moules à pomponnette. Les remplir de l'appareil aux trois quarts. Cuire 10 minutes à 200 °C, démouler sur grille, puncher avec le cognac et réserver.

Confection de la crème

Monter la crème fleurette bien ferme ; y incorporer délicatement la crème de marron. Réserver au réfrigérateur.



Nougat-pomme

Confection des fonds de tartelette

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en garnir des moules à tartelette. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire les fonds de tartelette 10 minutes à 160 °C à four ventilé. Démouler et réserver au sec.

Confection des deux appareils

Préparer l'appareil nougat en mélangeant tous les ingrédients délicatement afin de ne pas briser les amandes.

Pour l'appareil pomme, tailler la chair de pomme en brunoise, faire caraméliser cette brunoise dans le beurre et le sucre. Débarrasser, laisser égoutter et réserver au réfrigérateur.

Montage, cuisson et présentation

Garnir chaque fond de tartelette avec la brunoise de pomme caramélisée disposée en dôme. Couvrir de l'appareil nougat et faire caraméliser le tout à 180 °C à four ventilé. Laisser tiédir les tartelettes et les saupoudrer de sucre glace.



Ingrédients

PÂTE SUCRÉE
(QS, VOIR P. 508)

L'appareil nougat

BLANCS D'ŒUFS, SUCRE SEMOULE, AMANDES EFFILÉES : POIDS ÉGAL DE CHAQUE

L'appareil à la pomme

POMME BOSKOOP (QS)
BEURRE CLARIFIÉ (QS)
SUCRE SEMOULE (QS)



Chamonix à l'orange

Ingrédients

L'appareil

10	œufs entiers
150 g	de crème double
350 g	de sucre semoule
270 g	de farine tamisée
5 g	de levure chimique
100 g	de beurre fondu et clarifié
	le zeste de 2 oranges finement râpé

Le glaçage à l'eau

250 g	de fondant blanc
110 g	de sirop à 30 °Baumé
75 g	de glucose

La garniture

marmelade d'orange (QS)

Préparation et cuisson de l'appareil

Émulsionner les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure chimique, puis la crème double et enfin le zeste d'orange. Terminer en incorporant le beurre tiède, puis réserver au réfrigérateur.

Beurrer et fariner des moules à pomponnette et les remplir aux trois quarts de l'appareil. Faire cuire 10 minutes à 150 °C à four ventilé.

Démouler, retourner sur une grille, réserver.

Préparation du glaçage

Porter tous les ingrédients à 35 °C au bain-marie et les maintenir à cette température.

Finition et Présentation

À l'aide d'une cuillère parisienne, évider le centre de chaque chamonix et réserver les parties retirées. Combler le vide avec de la marmelade d'orange et le refermer avec un peu de biscuit réservé. Retourner les chamonix et les disposer sur une grille. Les napper de glaçage à l'eau à 35 °C. Porter un four à 200 °C, l'éteindre et y faire glacer les chamonix pendant quelques secondes. Les sortir et les laisser refroidir.



Gâteau aux pommes et aux coings



Tailler la pomme et le coing en fine brunoise et les faire sauter dans un peu de beurre et de sucre. Réserver au réfrigérateur.

Mélanger tous les autres ingrédients délicatement en terminant par le mélange pommes-coings.

Beurrer et fariner des moules à pomponnette. Les remplir aux trois quarts du mélange et cuire à 180 °C à four ventilé.

Démouler sur une grille et laisser refroidir. Décorer d'une chips de pomme.

Ingrédients

BEURRE (QS)
SUCRE SEMOULE (QS)

La pâte

100 G	DE FARINE TAMISÉE
100 G	DE SUCRE SEMOULE
100 G	DE CRÈME DOUBLE
50 G	D'HUILE D'ARACHIDE
2	JAUNES D'ŒUFS
3 G	DE LEVURE CHIMIQUE
2 CL	DE RHUM
1	POMME DE REINETTE
1	COING

La garniture

CHIPS DE POMME
SÉCHÉES AU FOUR



Mirliton pamplemousse

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE (QS, VOIR P. 508)
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE ROSE TRANCHÉ À VIF (QS)
NAPPAGE NEUTRE (QS)

L'appareil à mirliton

6	ŒUFS ENTIERS
4	JAUNES D'ŒUFS
30 G	DE POUDRE À CRÈME
335 G	DE POUDRE D'AMANDES
390 G	DE SUCRE SEMOULE
1 1/2	GOUSSE DE VANILLE
	LE ZESTE DE 2 CITRONS FINEMENT RÂPÉ

Préparation de l'appareil à mirliton

Émulsionner les œufs avec le sucre. Incorporer la poudre à crème et la poudre d'amandes. Fendre et gratter la vanille en gousse ; incorporer les graines à la préparation. Incorporer enfin le zeste de citron râpé. Réserver cet appareil au réfrigérateur.

Montage, cuisson et présentation

Beurrer des moules à pomponnette en quantité suffisante. Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et en foncer les moules. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Remplir ces fonds d'appareil à mirliton aux trois quarts. Déposer sur la surface la moitié d'un segment de pamplemousse. Saupoudrer de sucre glace et faire cuire à 180 °C à four statique.

Démouler à chaud et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer à nouveau de sucre glace. Faire chauffer le nappage neutre.
Une fois les mirlitons refroidis, napper uniquement le pamplemousse de nappage chaud et fluide. Réserver au sec.



Diamants au citron

Préparation et cuisson de la pâte

Mélanger tous les ingrédients sans donner de corps à la pâte. Façonner celle-ci en un boudin d'environ 1,5 cm de diamètre. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer le boudin à l'œuf, le rouler dans le sucre cristal. Le portionner en cylindres de 1 cm de longueur et les coucher à plat sur une plaque en appuyant sur le centre pour pratiquer un orifice. Laisser reposer 30 minutes, puis cuire à 180 °C à four ventilé jusqu'à coloration. Laisser refroidir.

Préparation de l'appareil au citron

Mélanger le jus de citron, le sucre semoule, le beurre et le zeste râpé. Faire chauffer le tout doucement au bain-marie.

Battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le tout au mélange précédent et porter le mélange à 85 °C. Passer au chinois et réserver au réfrigérateur.



Ingrédients

La pâte à diamant

600 g	de farine tamisée
400 g	de beurre en pommade
200 g	de sucre glace
2	jaunes d'œufs
	sucre cristal (QS)

L'appareil au citron

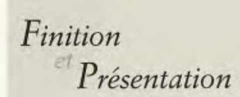
50 cl	de jus de citron
100 g	de sucre semoule
400 g	de beurre
	le zeste de 6 citrons finement râpé
600 g	d'œufs entiers
150 g	de sucre semoule

La garniture

zeste de citron vert finement râpé



Finition et Présentation



Introduire l'appareil au citron dans une poche munie d'une douille lisse. Déposer sur chaque diamant un dôme d'appareil au citron ; terminer en saupoudrant de zeste de citron vert finement râpé.

Pruneaux farcis

Ingrédients

pruneaux d'Agen (QS)
flocage de chocolat au lait (QS)

La ganache aux pruneaux

40 cl	de crème fleurette
1 kg	de couverture au lait
800 g	de pruneaux d'Agen dénoyautés
8 cl	d'alcool de prune

Préparation de la ganache aux pruneaux

Hacher la couverture au lait, porter la crème fleurette à ébullition et la verser sur le chocolat. Bien mélanger pour obtenir une ganache.

Mixer les pruneaux avec l'alcool. Mélanger les deux appareils et laisser refroidir.



Finition et Présentation

Couper les pruneaux en deux dans le sens de la longueur ; les dénoyauter. Les farcir de ganache aux pruneaux à l'aide d'une poche à douille lisse, et bloquer au réfrigérateur.

Floquer de chocolat au lait au pistolet, mettre en caissettes et réserver au réfrigérateur.



Chocolat-orange

Ingrédients

chocolat fondant (QS)
caissettes en papier (QS)

La crème d'orange

50 cl	de lait entier
100 g	de sucre
4	jaunes d'œufs
45 g	de poudre à crème
	Grand Marnier (QS)
	orange confite hachée (QS)

La mousse au chocolat noir

600 g	de chocolat Guanaja à 70 % de cacao
8	jaunes d'œufs
150 g	de sirop à 30 °Baumé
900 g	de crème fleurette

Le glaçage au chocolat fondant

500 g	de chocolat fondant à 65 % de cacao
450 g	de crème fleurette
75 cl	d'eau
600 g	de sucre semoule
250 g	de cacao amer en poudre
250 g	de crème double

La garniture

grillages de chocolat fondant (QS)
bâtonnets d'orange confite (QS)

Nous donnons ici les instructions pour confectionner les coques de chocolat : elles s'appliquent à toutes les recettes de petits fours de cette catégorie (pages 466 à 486), quels que soient les formes de coque et les types de chocolat employés.

Confection des coques en chocolat

Tempérer le chocolat. Y tremper l'extérieur des caissettes pour réaliser les coques. Déposer celles-ci sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en tapotant bien afin d'éliminer l'excédent de chocolat à la base. Bloquer au réfrigérateur, puis démouler avec soin.

Préparation du glaçage au chocolat fondant

Hacher le chocolat fondant. Porter la crème fleurette à ébullition, la verser sur le chocolat haché et mélanger afin de réaliser une ganache.

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le cacao en poudre, porter de nouveau à ébullition. Incorporer la crème double, porter encore à ébullition.

Mélanger les deux appareils, débarrasser en évitant d'introduire de l'air dans le mélange et réserver celui-ci au réfrigérateur, directement recouvert d'un film alimentaire.

Préparation de la crème d'orange

Porter le lait à ébullition.

Battre les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Verser le lait chaud sur le mélange obtenu, en fouettant, et porter de nouveau à ébullition. Débarrasser et laisser refroidir au réfrigérateur, directement recouvert d'un film alimentaire.



Lorsque l'appareil est froid, le lisser au fouet, incorporer les oranges confites ainsi que le Grand Marnier.

Introduire cette crème dans une poche à douille lisse et en garnir les coques de chocolat aux trois quarts. Laisser prendre au réfrigérateur.

Préparation de la mousse au chocolat noir

Confectionner un appareil à bombe : porter à ébullition le sirop à 30 °Baumé. Monter les jaunes d'œufs au batteur en y incorporant, en filet, le sirop bouillant.

Par ailleurs, monter la crème fleurette. Faire fondre le chocolat et l'incorporer à la crème montée.

Lorsque l'appareil à bombe est refroidi et bien monté, mélanger les deux masses afin d'obtenir une mousse homogène.

Introduire cette mousse dans une poche à douille lisse et la dresser dans les coques déjà garnies de crème à l'orange en formant un dôme.



Montage
et
Présentation

Faire fondre le glaçage fondant et y tremper les chocolat-orange en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer avec un bâtonnet d'orange confite et un grillage de chocolat fondant.



Douceur pistache-framboise

Ingrédients

COQUES DE CHOCOLAT IVOIRE DE FORME CAROLINE (QS, P. 466)

La compote de framboises pépins

500 G DE FRAMBOISES
250 G DE SUCRE SEMOULE

La mousse à la pistache

500 G DE MASCARPONE
10 JAUNES D'ŒUFS
200 G DE SUCRE SEMOULE
7 FEUILLES DE GÉLATINE
200 G DE CRÈME FLEURETTE
8 BLANCS D'ŒUFS
PÂTE DE PISTACHE (QS)

La garniture

JUS DE FRAMBOISE RÉDUIT (QS)

PISTACHES FRAÎCHES (QS)

FLOCAGE IVOIRE : COUVERTURE IVOIRE ET BEURRE DE CACAO À PARTS ÉGALES (QS)

Préparation de la compote de framboises pépins

Faire cuire ensemble le sucre et les framboises à 107 °C ; laisser refroidir et réserver au réfrigérateur. Avant le dressage final, déposer au fond de chaque coque en chocolat une fine couche de compote de framboises. Réserver au réfrigérateur.



Préparation de la mousse à la pistache

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

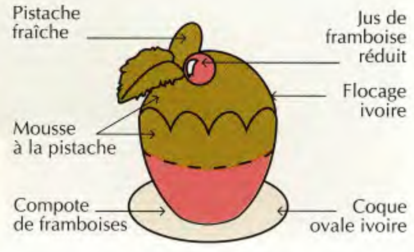
Préparer un appareil à bombe : émulsionner au bain-marie les jaunes d'œufs et 150 g de sucre prélevés sur les 200 g jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Retirer du bain-marie et continuer de battre jusqu'à ce que l'appareil soit froid.

Prélever une partie de cet appareil et y faire fondre la gélatine égouttée.

Monter les blancs en neige avec les 50 g de sucre restants.

Lisser le mascarpone, l'incorporer au reste d'appareil à bombe. Ajouter la pâte de pistache et enfin le mélange appareil à bombe-gélatine. Terminer en incorporant, en alternance, la crème montée et les blancs montés en neige avec le sucre.

Introduire cette mousse dans une poche à douille lisse et la dresser en forme de cylindre dans les coques de chocolat déjà garnies de framboises pépins. Bloquer au congélateur.



Montage *et* Présentation

Pour réaliser le flocage ivoire, faire fondre ensemble le chocolat blanc et le beurre de cacao. Passer au chinois, puis floquer de ce mélange tiède, au pistolet, les chocolat-framboise congelés. Décorer au cornet avec du jus de framboise réduit ; déposer sur chaque petit four une pistache fraîche et un petit bouquet de menthe fraîche.



Chocolat-coco

Ingrédients

COQUES RONDES DE CHOCOLAT AU LAIT (QS, VOIR P. 466)

La ganache coco

370 G DE PULPE DE COCO
20 G DE TRIMOLINE
600 G DE COUVERTURE IVOIRE
150 G DE BEURRE
30 CL DE CRÈME FLEURETTE

La mousse au chocolat au lait

800 G DE COUVERTURE LAIT
60 CL DE CRÈME FLEURETTE

Le glaçage au lait

200 G DE SUCRE SEMOULE
50 G DE GLUCOSE
35 CL D'EAU
10 G DE FÉCULE DE MAÏS
800 G DE COUVERTURE LAIT
130 G DE BEURRE
20 CL DE CRÈME FLEURETTE

La garniture

NOIX DE COCO FRAÎCHE RÂPÉE (QS)

Préparation de la ganache au coco

Porter à ébullition la crème fleurette avec la pulpe de coco et la Trimoline.

Verser ce mélange sur la couverture ivoire hachée et le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger le tout afin d'obtenir une masse homogène. Réserver à température ambiante.

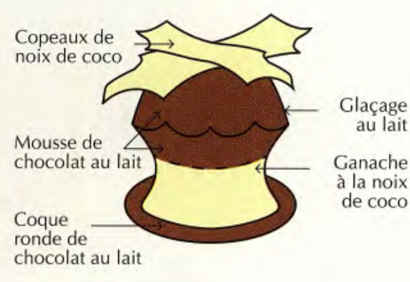
Introduire la ganache au coco dans une poche à douille lisse. La dresser aux trois quarts de la hauteur des coques de chocolat au lait. Laisser prendre au réfrigérateur.

Préparation de la mousse au chocolat au lait

Monter la crème en chantilly.

Faire fondre le chocolat. Le verser bien chaud sur la crème montée, mélanger intimement de façon à obtenir une masse homogène. Une fois réalisée, la mousse doit être introduite dans une poche à douille lisse. En déposer un dôme sur chaque coque de chocolat garnie de ganache coco. Réserver au réfrigérateur.





Finition et *Présentation*

Réunir tous les ingrédients du glaçage au lait, les cuire à 107 °C, passer le tout au chinois. Laisser tiédir. Lorsque le glaçage est bien tempéré, y tremper les chocolat-coco en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer de noix de coco fraîche râpée.



Forêt-noire

Ingrédients

coques rondes de chocolat noir (QS, voir p. 466)
griottines égouttées (QS)

La crème Chantilly

50 cl de crème fleurette
50 g de sucre semoule

La mousse au chocolat noir

60 cl de crème fleurette
750 g de chocolat noir

La garniture

glaçage fondant (QS)
copeaux de chocolat noir (QS)
feuilles d'or (QS)

Préparation de la crème Chantilly

Mélanger la crème et le sucre. Les monter en chantilly bien ferme et réserver celle-ci au réfrigérateur.

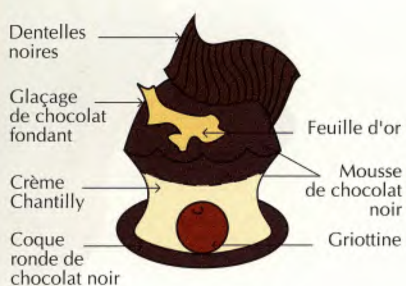
Déposer une griottine au fond de chaque coque, la recouvrir de crème Chantilly sans dépasser le bord de la coque. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la mousse au chocolat noir

Monter la crème en chantilly.

Faire fondre le chocolat. Le verser bien chaud sur la crème. Mélanger afin d'obtenir une mousse homogène. La mousse, une fois réalisée, sera utilisée directement.





Finition et Présentation

Introduire la mousse au chocolat noir dans une poche à douille lisse et en déposer un dôme sur le dessus de chaque coque en chocolat déjà garnie d'une griottine et de chantilly. Réserver au réfrigérateur.

Faire fondre et tempérer le glaçage au chocolat fondant et y tremper les forêt-noire en évitant de glacer la coque en chocolat.

Décorer d'un copeau de chocolat noir et d'un morceau de feuille d'or.



Balthazar



Ingrédients

COQUES DE CHOCOLAT RÉALISÉES AVEC DE LA COUVERTURE LACTÉE (QS, VOIR P. 466)
GLAÇAGE AU LAIT (QS)

La ganache à la réglisse

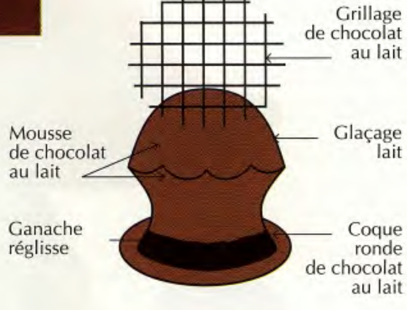
1 LITRE	DE CRÈME FLEURETTE
200 G	DE TRIMOLINE
100 G	DE BEURRE
1,7 KG	DE CHOCOLAT GUANAJA LACTÉ
100 G	DE PÂTE DE RÉGLISSE

La mousse au chocolat au lait

800 G	DE COUVERTURE LACTÉE
1 LITRE	DE CRÈME FLEURETTE

La garniture

GRILLAGE DE CHOCOLAT AU LAIT (QS)



Préparation de la ganache à la réglisse

Pasteuriser la crème fleurette avec la pâte de réglisse et la Trimoline : l'opération consiste à porter le tout brièvement à une température élevée, sans ébullition (de 60 à 90° C), afin de détruire les micro-organismes.

Verser ce mélange sur le chocolat haché et le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Introduire cette ganache dans une poche à douille lisse et en garnir les coques de chocolat aux trois quarts. Laisser prendre au réfrigérateur.

Préparation de la mousse au chocolat au lait

Monter la crème fleurette en chantilly. Faire fondre le chocolat. Lorsqu'il est bien chaud, le verser sur la crème. Mélanger de façon à obtenir une masse homogène. La mousse, une fois réalisée, sera utilisée directement.

Introduire la mousse dans une poche à douille lisse et en déposer un dôme sur les coques en chocolat déjà garnies de ganache à la réglisse. Laisser prendre au réfrigérateur.

Glaçage et Finition

Faire fondre et tempérer le glaçage au lait et y tremper les balthazars en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer de grillage de chocolat au lait.



Landais

Ingrédients

Coques rondes de chocolat au lait (QS, voir p. 466)

La ganache au miel

30 cl de crème fleurette
200 g de miel
550 g de couverture noire
400 g de couverture lait
50 de beurre

La mousse au chocolat au lait

1 litre de crème fleurette
750 g de couverture lait

La garniture

Miel liquide (QS)
Glaçage au lait (QS)
Pignons de pin sablés au sucre (QS, voir p. 134)

Préparation de la ganache au miel

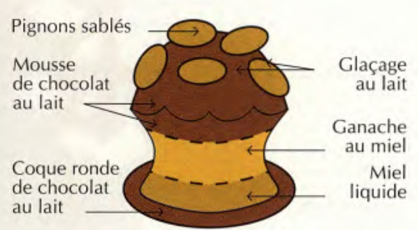
Pasteuriser la crème fleurette avec le miel : l'opération consiste à porter le tout brièvement à une température élevée, sans ébullition (de 60 à 90° C), afin de détruire les micro-organismes.

Verser ce mélange sur le chocolat haché et le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène et réserver à température ambiante. En vue du montage, introduire la ganache dans une poche à douille lisse et en garnir les coques en chocolat aux trois quarts de la hauteur. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la mousse au chocolat au lait

Monter la crème fleurette en chantilly. Faire fondre le chocolat. Lorsqu'il est bien chaud, le verser sur la crème. Mélanger afin d'obtenir une mousse homogène. La réserver à température ambiante. La mousse, une fois réalisée, sera utilisée directement.





Montage et Finition

Introduire la mousse au chocolat au lait dans une poche à douille lisse et la déposer en forme de dôme sur chaque coque en chocolat déjà garnie de ganache au miel et de miel liquide. Parsemer de pignons de pin sablés au sucre et laisser prendre à nouveau au réfrigérateur.

Faire fondre et tempérer le glaçage au lait et y tremper les landais en évitant de glacer la coque en chocolat. Les pignons apparaîtront à travers le glaçage : cet effet suffit au décor.



Caramande



Ingrédients

Coques de chocolat au lait de forme caroline (QS, voir p. 466)

Le caramel au beurre salé

165 g	de glucose
165 g	de sucre semoule
60 g	de beurre salé
250 g	de crème fleurette

La mousse lait-caramel

500 g	de chocolat de couverture lait-caramel
25 cl	de crème fleurette
500 g	de crème montée

La garniture

Glaçage au lait (QS)
Amandes de Polignac (QS, voir p. 452)

Amandes de Polignac
Glaçage au lait
Mousse de chocolat au lait
Coque ovale de chocolat au lait
Caramel au beurre salé

Préparation du caramel au beurre salé

Préparer un caramel foncé avec le sucre semoule et le glucose. Le déglacer avec la crème fleurette, puis ajouter le beurre salé. Réserver à température ambiante.

Introduire ce caramel dans une poche à douille lisse et le dresser aux deux tiers de la hauteur des coques en chocolat. Laisser prendre au réfrigérateur.

Préparation de la mousse lait-caramel

Hacher le chocolat de couverture lait-caramel. Pasteuriser la crème en la portant brièvement à 90° C, afin de détruire les micro-organismes. La verser sur le chocolat haché, mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Laisser refroidir.

Une fois cette crème refroidie, la mélanger à la crème montée. L'introduire dans une poche à douille lisse et la dresser en forme de dôme au-dessus du caramel au beurre salé dans les coques en chocolat. Réserver au réfrigérateur.

Glaçage et Présentation

Faire fondre et tempérer le glaçage au lait et y tremper les caramandes en évitant de glacer la coque en chocolat. Décorer d'amandes de Polignac posées verticalement sur toute la longueur.



Montélimar

Ingrédients

coques rondes
de chocolat au lait
(QS, voir p. 466)

L'appareil au nougat

125 g	de jaunes d'œufs
200 g	de sirop à 30 °Baumé
6 g	de gélatine
350 g	de pâte de nougat
750 g	de crème montée

La garniture

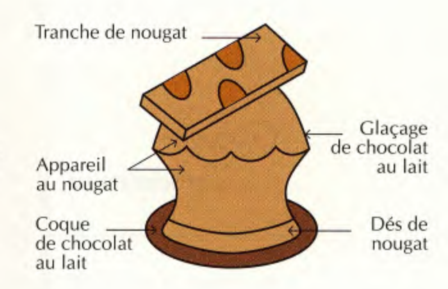
nougat blanc
en petits dés (QS)
nougat blanc
en tranches fines (QS)
glaçage au lait (QS)

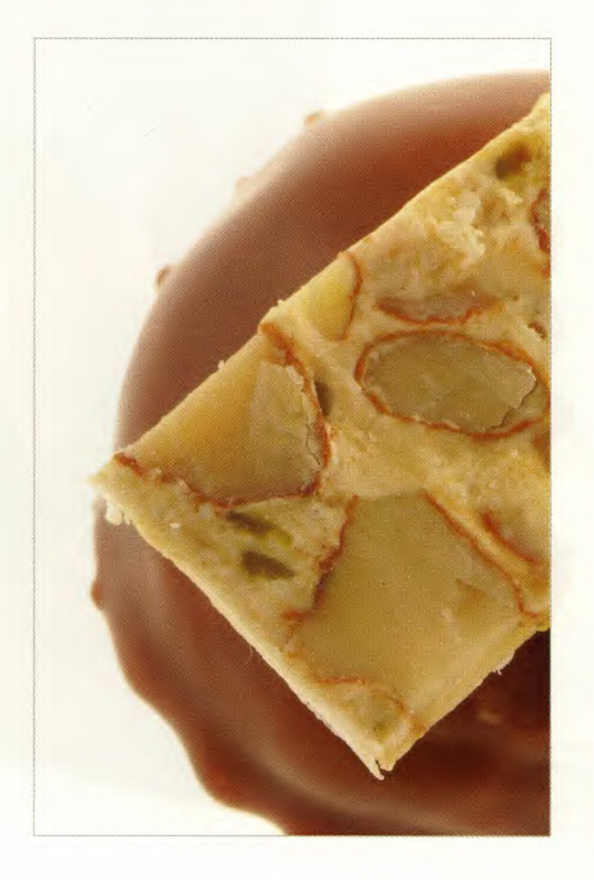
Préparation de l'appareil au nougat

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition le sirop à 30°. Préparer un appareil à bombe en battant les jaunes d'œufs et le sirop bouillant ajouté en filet. Battre jusqu'à refroidissement.

Faire tiédir la pâte de nougat et y faire fondre la gélatine égouttée. Lorsque l'appareil à bombe est refroidi, y incorporer la pâte de nougat gélatinée et, délicatement, la crème montée. Utiliser cet appareil directement.





Montage et Présentation

Déposer au fond de chaque coque quelques dés de nougat. Recouvrir le tout d'un dôme d'appareil au nougat introduit dans une poche à douille unie ; faire prendre au réfrigérateur.

Faire fondre et tempérer le glaçage au lait, y tremper les montélimars en évitant de glacer la coque en chocolat.

Décorer d'une fine tranche de nougat blanc.



Victoria

Ingrédients

Coques de chocolat blanc de forme caroline (QS, voir p. 466)

La crème au rhum

10	jaunes d'œufs
100 g	de Trimoline
100 g	de sucre glace
200 g	de crème double
1 kg	de couverture ivoire
25 cl	de rhum brun

La mousse au chocolat blanc

250 g	de couverture ivoire
500 g	de crème montée

La garniture

Bâtonnets d'ananas (QS)
Nappage neutre (QS)
Zeste de citron vert râpé (QS)
Flocage ivoire (QS, voir p. 468)

Préparation de la crème au rhum

Battre énergiquement les jaunes d'œufs avec la Trimoline et le sucre glace. Lorsque le mélange a blanchi, ajouter la crème double. Porter le tout à ébullition et laisser refroidir.

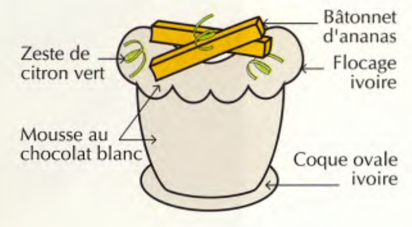
Faire fondre et tempérer la couverture ivoire. L'incorporer au mélange précédent. Ajouter enfin le rhum.

Introduire cet appareil dans une poche à douille lisse et en garnir les coques en chocolat aux trois quarts de la hauteur. Faire prendre au réfrigérateur.

Préparation de la mousse au chocolat blanc

Faire fondre la couverture ivoire et l'incorporer délicatement à la crème montée jusqu'à obtention d'une mousse. Introduire cette mousse dans une poche à douille lisse, la dresser en cylindre sur chaque petit four déjà garni de crème au rhum et laisser prendre à nouveau au réfrigérateur.





Montage et Présentation

Faire fondre et tiédir le flocage ivoire. En floquer les victorias au pistolet. Décorer de bâtonnets d'ananas, napper de nappage neutre tiédi et parsemer de zeste de citron vert râpé.



Tiramisù

Ingrédients

COQUES DE CHOCOLAT BLANC DE FORME CAROLINE (QS, VOIR P. 466)

La mousse au café

50 CL	DE LAIT
60 G	DE CAFÉ TORRÉFIÉ EN GRAINS
200 G	DE SUCRE SEMOULE
10 CL	DE CRÈME FLEURETTE
1/2 C.À C.	DE POUDRE DE VANILLE
6	JAUNES D'ŒUFS
50 G	DE POUDRE À CRÈME
5	FEUILLES DE GÉLATINE
1,25 LITRE	DE CRÈME MONTÉE

L'appareil tiramisù

5	ŒUFS
150 G	DE SUCRE SEMOULE
500 G	DE MASCARPONE
50 CL	DE CRÈME FLEURETTE

La garniture

COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC (QS)
CAFÉ RÉDUIT (QS)
FLOCAGE IVOIRE (QS, VOIR P. 468)

Préparation de la mousse au café

Broyer le café en grains. Porter à ébullition le lait avec le café et la poudre de vanille. Laisser infuser 30 minutes, passer au chinois et réserver.

Faire chauffer la crème fleurette au point de frémissement, retirer du feu et réserver.

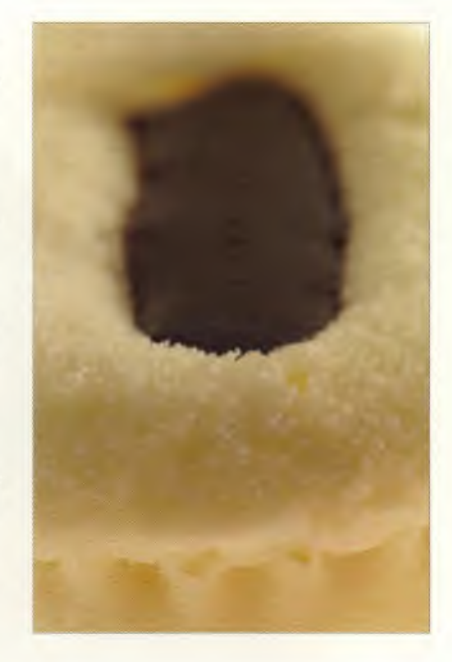
Préparer un caramel avec 100 g de sucre. Le déglacer avec le lait infusé au café et la crème chaude.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Battre les œufs avec le sucre restant et la poudre à crème ; incorporer le mélange lacté au café et au caramel, puis réaliser une crème anglaise avec le tout. La laisser tiédir.

Incorporer la gélatine ramollie et égouttée, puis laisser refroidir. Incorporer, enfin, la crème montée.

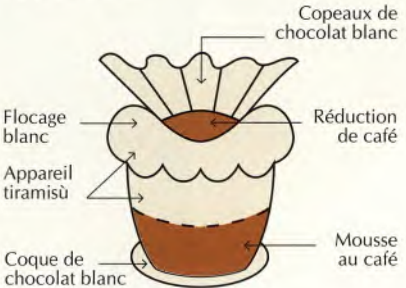
Cet appareil sera utilisé directement. L'introduire dans une poche à douille et en garnir les coques de chocolat aux trois quarts de la hauteur. Faire prendre au réfrigérateur.



Préparation de l'appareil tiramisù

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse moyenne. Une fois la consistance épaissie, cesser de battre.

Introduire cet appareil dans une poche à douille lisse et en garnir les coques préalablement garnies de mousse au café en dessinant un cordon sur le pourtour de la coque, le centre devant rester creux.



Montage et Présentation

Faire fondre et tiédir le flocage ivoire. En floquer les tiramisù au pistolet. Glacer l'intérieur avec du café réduit, puis décorer d'un copeau de chocolat blanc. Réserver au réfrigérateur.

Mitcham

Ingrédients

COQUES RONDES DE CHOCOLAT NOIR (QS, VOIR P. 466)

L'appareil à la menthe

50 CL	DE CRÈME FLEURETTE
200 G	DE BEURRE
600 G	DE FONDANT BLANC
1,2 KG	DE COUVERTURE IVOIRE
15 G	D'EXTRAIT DE MENTHE

La mousse au chocolat ivoire

600 G	DE COUVERTURE IVOIRE
25 CL	DE CRÈME FLEURETTE
1 LITRE	DE CRÈME MONTÉE

La garniture

GLAÇAGE AU CHOCOLAT FONDANT (QS)

COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR (QS)

FEUILLES DE CHOCOLAT MARBRÉ (QS)

FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE (QS)

Préparation de l'appareil à la menthe

Couper le beurre en petits morceaux. Faire fondre la couverture ivoire à 40 °C et faire ramollir le fondant. Porter la crème à ébullition et la verser sur le beurre ; ajouter le fondant ramolli et la couverture ivoire fondue. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Terminer en incorporant l'extrait de menthe. Réserver à température ambiante. Avant le montage, introduire cet appareil dans une poche à douille lisse et en garnir les coques aux trois quarts de la hauteur. Laisser prendre au réfrigérateur.

Confection de la mousse au chocolat ivoire

Hacher la couverture ivoire. Pasteuriser la crème fleurette (la porter brièvement à 90 °C sans ébullition pour éliminer les micro-organismes) et la verser sur la couverture ivoire hachée. Tempérer le mélange et l'incorporer à la crème montée. Introduire cette mousse dans une poche à douille lisse et la dresser en forme de dôme dans les coques en chocolat déjà garnies d'appareil à la menthe. Laisser prendre au réfrigérateur.







Glaçage et Présentation

Faire fondre et tempérer le glaçage au chocolat fondant et y tremper les mitchams en évitant de glacer les coques en chocolat.

Décorer d'un copeau de chocolat noir et d'une feuille de chocolat marbré, ainsi que d'une feuille de menthe fraîche.



Othello au riz soufflé

Ingrédients

chocolat
de couverture au lait
(QS)

La mousse aux noisettes

500 g	de chocolat gianduja
150 g	de praliné noisette
50 cl	de crème fleurette
1 litre	de crème fouettée

La nougatine

100 g	de sucre semoule
100 g	de glucose
100 g	d'amandes hachées
100 g	de beurre

La garniture

riz soufflé (QS)
pâte pralinée (QS)
flocage au lait (QS)

Préparation des coques en chocolat

Tempérer la couverture au lait et la lisser sur une feuille. La détailler en triangles de 2,5 cm de côté, ainsi qu'en rectangles de 2 cm x 4 cm.

Assembler les rectangles en triangle et les coller sur les triangles à l'aide de couverture au lait tempérée. Déposer ces coques sur une grille et les floquer de chocolat au lait à l'aide d'un pistolet. Laisser durcir.

Préparation de la nougatine

Réunir le sucre, le glucose et le beurre ; porter le tout à ébullition. Ajouter les amandes et couler le tout sur une plaque garnie d'un Sylpat. Faire cuire au four à 180 °C jusqu'à coloration.

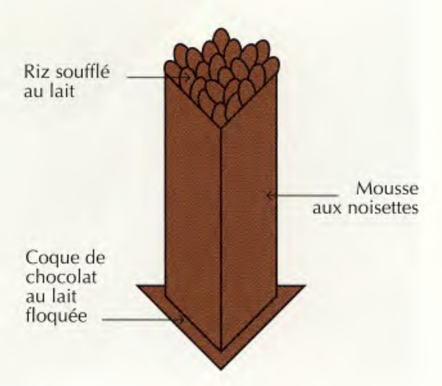
Laisser refroidir, puis hacher grossièrement au robot-cutter.

Préparation de la mousse aux noisettes

Hacher le chocolat gianduja et le mélanger à la pâte pralinée. Porter à ébullition la crème fleurette et la verser sur le mélange précédent. Bien mélanger afin d'obtenir une ganache. Laisser refroidir.

Lorsque la ganache est à température ambiante, y incorporer délicatement la crème fouettée afin d'obtenir une mousse homogène.

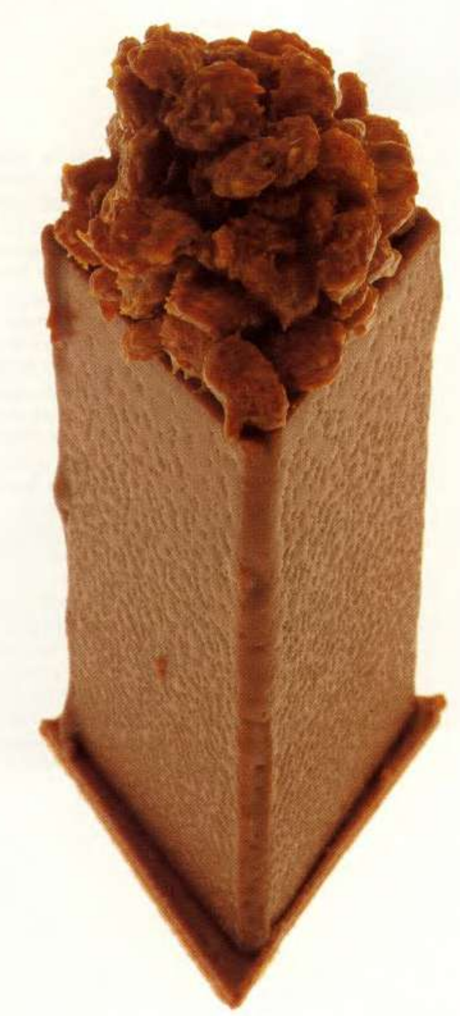




Montage et Présentation

Introduire la mousse aux noisettes dans une poche à douille lisse et s'en servir pour remplir les coques de chocolat aux trois quarts en y intercalant des morceaux de nougatine concassée.

Lier le riz soufflé avec un peu de pâte pralinée. Terminer le montage des othellos en y déposant de façon harmonieuse un peu de riz soufflé. Réserver au réfrigérateur.



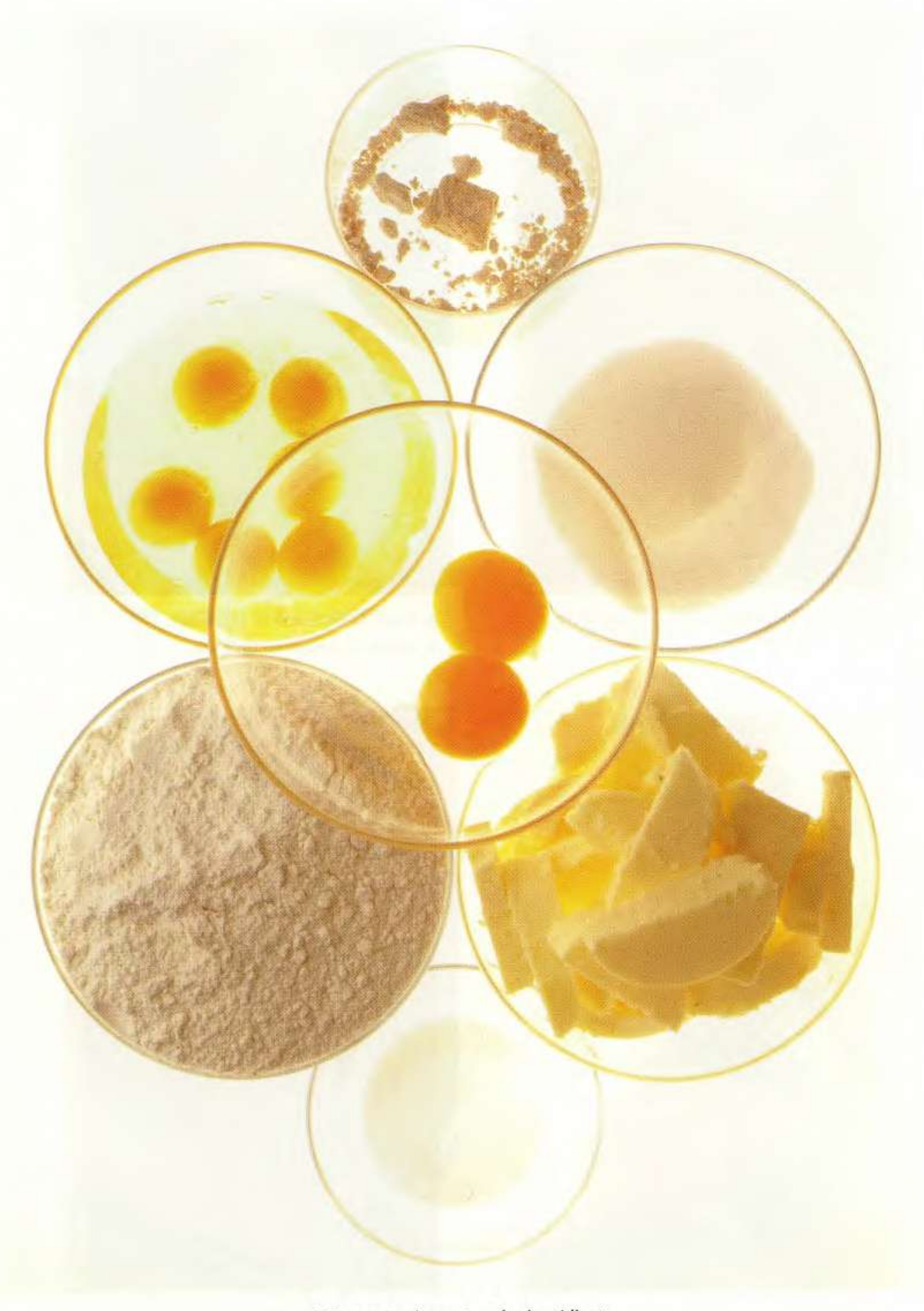
Les pâtes de base

La pâte à brioche

Ingrédients

- 500 g de farine
- 300 g d'œufs entiers
- 60 g de sucre semoule
- 23 g de levure de boulangerie
- 12 g de sel fin
- 400 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs

Il est probable que la pâte à brioche remonte au moins au Moyen Âge, mais son origine reste controversée. Toutefois, de nombreux pains de fête, dans toute l'Europe orientale et méridionale, adoptent la forme d'une brioche façonnée de diverses façons : tressée comme les brioches de Pâques grecques et juives *(tsoureki, challah)*, en couronne comme les gâteaux provençaux de la fête des Rois, en dôme comme la falue normande du Nouvel An, en pain allongé comme le *stollen* allemand, en tour cannelée comme le gâteau battu de Picardie ou le kugelhopf alsacien... De toute évidence, ces pâtisseries sont très anciennes, mais on sait qu'elles ont pris un essor particulier aux XVII[e] et XVIII[e] siècles. Certains affirment que les premières brioches auraient tout d'abord été préparées en région briarde, d'autres que la brioche tire son nom de la ville de Saint-Brieuc (dont les habitants s'appellent les Briochins). Quoi qu'il en soit, la pâte à brioche, comme la pâte à baba, fait partie des pâtes levées. Celles-ci se caractérisent par une très grande élasticité et par une texture alvéolée. Les matières premières peuvent varier, mais la confection de toutes les brioches obéit à des règles similaires.

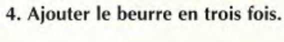


1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger la farine avec les œufs, le sucre, le sel et la levure.





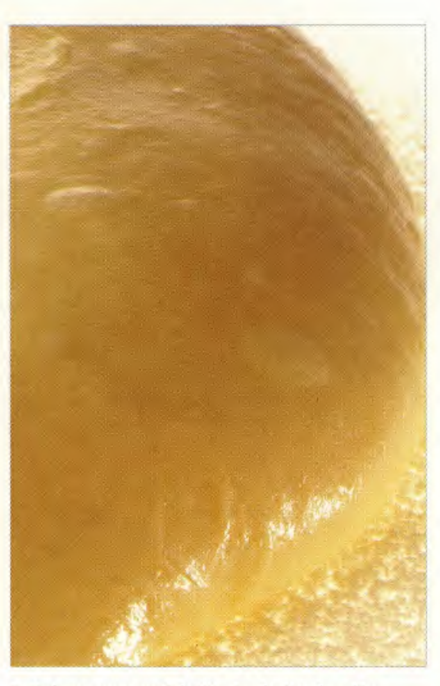
3. Pétrir au batteur avec le crochet.

4. Ajouter le beurre en trois fois.

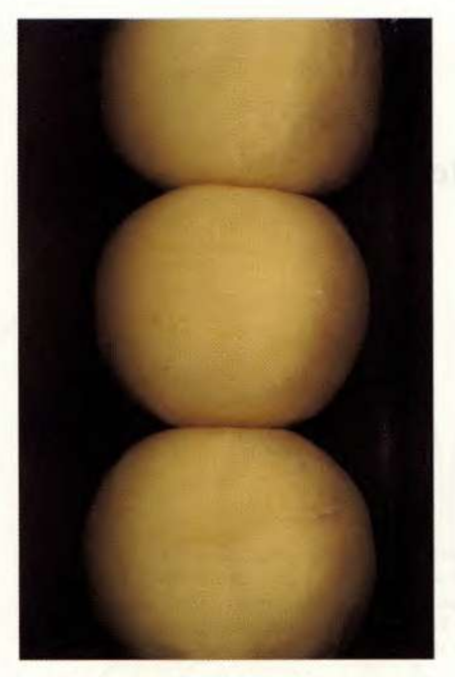


5. Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et devienne lisse et élastique tout en ayant de la tenue.

6. Terminer en incorporant les jaunes d'œufs.



7. Laisser reposer 1 h 30 et rabattre la pâte.



8. Détailler et mouler selon vos besoins.



9. Laisser lever à température ambiante jusqu'à ce que la pâte soit à hauteur du moule.



10. Cuire à 190 °C à four ventilé.

11. Laisser refroidir, protéger d'un film alimentaire et réserver.

La pâte à baba

Ingrédients

- 400 g de farine type 55
- 140 g de beurre
- 17 g de levure de boulangerie
- 17 g de miel
- 4 g de sel fin
- 500 g d'œufs entiers

Le baba possède une histoire compliquée. Tout est parti d'un kugelhopf aux raisins arrosé de rhum et garni de chantilly, créé au XVIII[e] siècle par le roi de Pologne, qui lui donna le nom de son héros de légende préféré : Ali Baba.

Le nom fut rapidement simplifié en *baba,* qui signifie, en polonais, « bonne femme ». Plus tard, Stohrer le modifia en l'imbibant d'un sirop parfumé au rhum, pour qu'enfin l'aîné des frères Julien en reprît la recette. Il supprima les raisins, changea de moule et produisit le baba tel que nous le connaissons aujourd'hui.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.

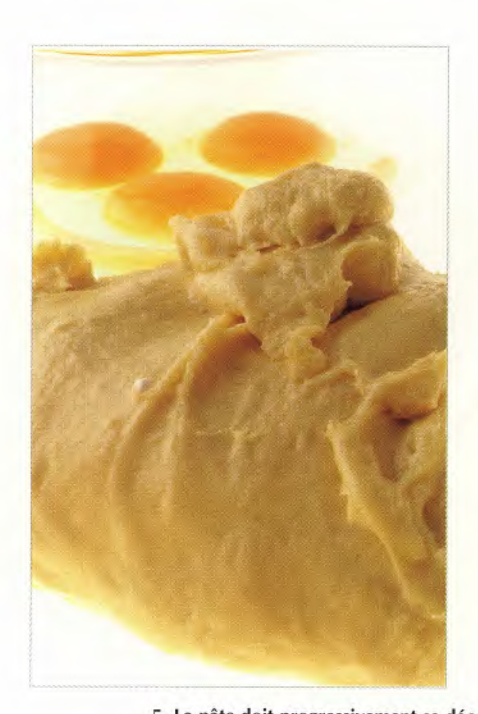


2. Mélanger la farine, le beurre, le sel, le miel et la levure.



3. Pétrir au batteur avec le crochet

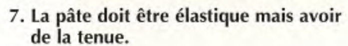
4. Ajouter les œufs un à un.



5. La pâte doit progressivement se décoller de la cuve du batteur et devenir lisse.



6. Laisser reposer 5 minutes sur marbre huilé.



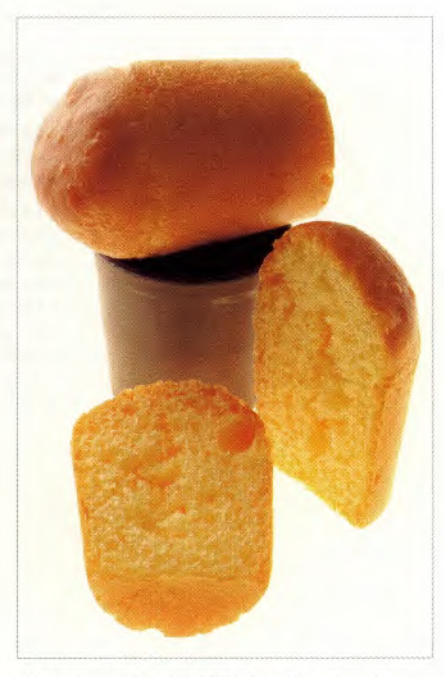
7. La pâte doit être élastique mais avoir de la tenue.



8. Mouler à 30 g en moule à bouchon.



9. Faire pousser à température ambiante jusqu'à ce que la pâte atteigne le haut du moule.



10. Cuire au four à 180 °C jusqu'à coloration et laisser refroidir.

11. Réserver au sec.

La pâte à choux

Ingrédients

25 cl de lait entier
25 cl d'eau
10 g de sel fin
20 g de sucre semoule
225 g de beurre
275 g de farine
de 8 à 10 œufs entiers

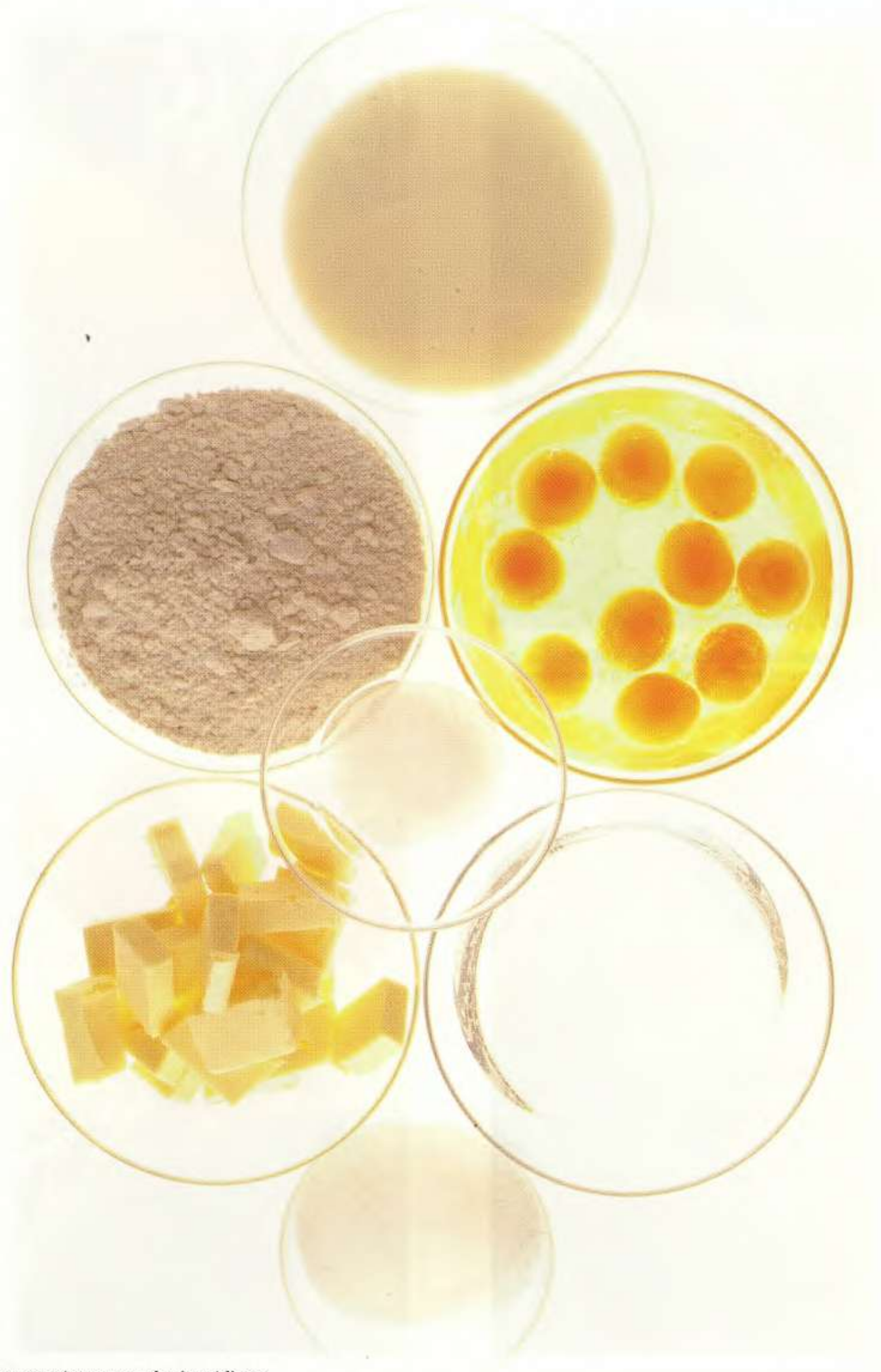
Cette préparation résulte de l'incorporation d'œufs dans une pâte composée essentiellement de farine ébouillantée et desséchée. Son origine remonte au XVIe siècle : elle aurait été inventée par Popelini, cuisinier de Catherine de Médicis. Mais il fallut attendre le XVIIIe siècle pour qu'elle fût perfectionnée par Avice, qui diversifia la recette et ses usages.

La pâte à choux se caractérise par trois étapes de fabrication successives et essentielles :

- **La déshydratation :** on dessèche la pâte ur feu vif afin de transformer la farine en un empois riche en gluten.

- **La réhydratation :** l'adjonction d'œufs permet d'obtenir une pâte de consistance moyenne, susceptible d'être dressée à la poche.

- **La cuisson :** sous l'action de la chaleur, l'eau contenue dans la pâte va se transformer en vapeur, et celle-ci, cherchant à s'échapper, va faire gonfler la pâte. Pendant ce temps, et grâce à l'albumine contenue dans les œufs, se forme une couche extérieure imperméable. La cuisson se poursuit, et le produit cesse de gonfler ; la coagulation est complète et le chou a pris sa taille et sa forme définitives.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre et porter l'ensemble à ébullition.



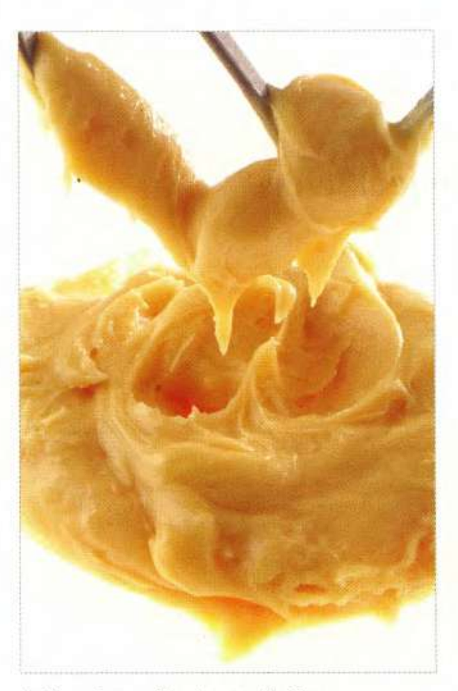
3. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.



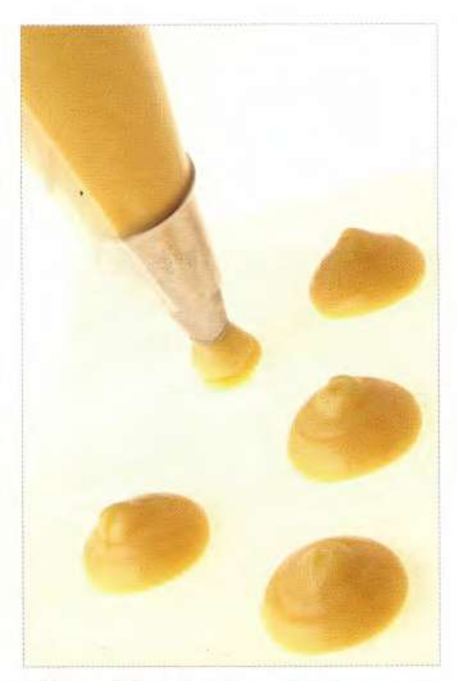
4. Mélanger et dessécher afin d'obtenir une pâte homogène.



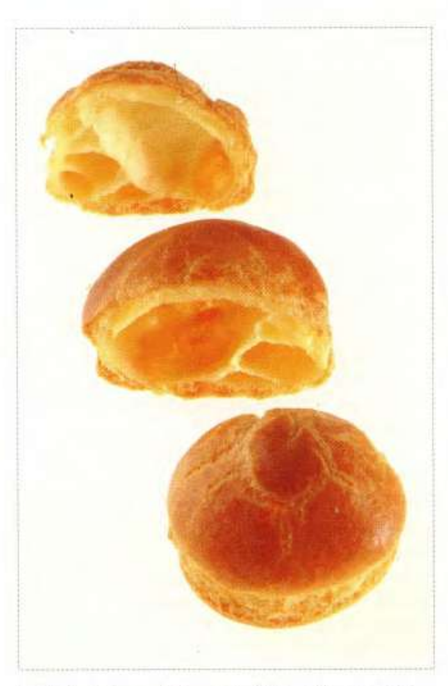
5. Ajouter les œufs un à un.



6. Vous devez obtenir une pâte lisse, souple et homogène.



7. Dresser à la poche selon vos besoins.



8. Cuire à four statique et sécher à four ventilé.

9. Réserver au sec.

La pâte feuilletée

Ingrédients

- 25 cl d'eau
- 18 g de sel fin
- 75 g de beurre
- 187 g de farine de gruau
- 312 g de farine
- 425 g de beurre de tourage

L'origine de cette pâte remonterait au XVII[e] siècle. On l'attribue le plus fréquemment au peintre Claude Gellée dit Le Lorrain, alors apprenti pâtissier. Celui-ci désirait confectionner un pain spécial pour son père, malade et astreint à un régime à base de pain et de beurre. Il eut l'idée de replier plusieurs fois une pâte à pain sur une couche de beurre. Son patron lui déconseilla de la mettre au four, prévoyant que le beurre s'écoulerait sur la sole ; mais, au grand étonnement des deux pâtissiers, la pâte se mit à gonfler et à s'alléger.

En réalité, on connaissait depuis longtemps le feuilletage d'origine gréco-byzantine, encore utilisé en Grèce et en Orient : une superposition de feuilles de pâte très finement étirée, toutes beurrées. C'est le principe de la tourtière landaise et de multiples pâtisseries d'Europe et du Proche-Orient, dont la *baklava* et le *strudel* parmi les plus célèbres. Avant que le feuilletage ne fût découvert, on préparait ainsi toutes les pâtisseries feuilletées. La pâte feuilletée a l'avantage d'être à la fois plus homogène et plus légère, et si sa préparation n'est pas exempte de complication, son usage est moins compliqué que celui de la pâte « feuille à feuille ».
Le pithiviers, le vol-au-vent sont des pâtisseries qui remontent probablement plus loin dans le temps que l'anecdote de Claude Gellée ; il est possible que le feuilletage ait été connu des pâtissiers italiens de Catherine de Médicis.

Il fallut néanmoins attendre le XIX[e] siècle pour qu'Antonin Carême reprît l'invention de ses prédécesseurs et donnât ses lettres de noblesse au feuilletage français, dont la technique consiste à intercaler par pliages successifs des couches de pâte et de matière grasse de même épaisseur.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger les farines avec le beurre fondu, le sel et l'eau.

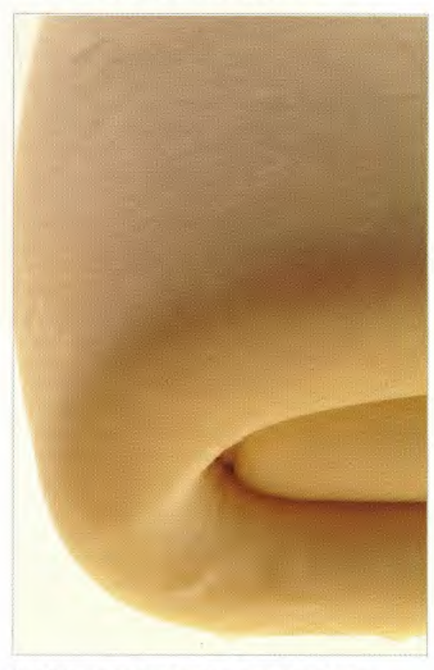


3. Pétrir au batteur avec le crochet sans donner de corps.

4. envelopper d'un film alimentaire et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.



5. Abaisser au laminoir en carré. Le beurre de tourage doit avoir la même consistance que la pâte. Déposer le beurre au centre de l'abaisse, en quinconce, et ramener les bords de la pâte vers le centre du beurre.



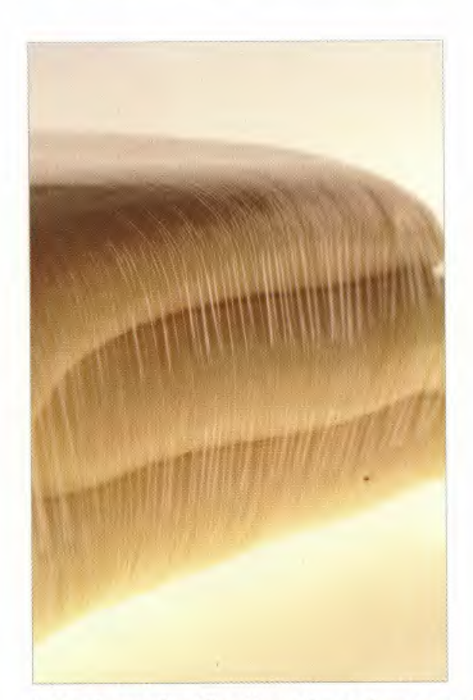
6. Abaisser en rectangle et replier en trois, donner un quart de tour et abaisser de nouveau, replier en trois et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.



7. Répéter l'opération deux fois en respectant les temps de repos.



8. Détailler en pâtons.



9. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

10. À mesure de vos besoins, abaisser la pâte selon l'utilisation que vous voulez en faire, sachant qu'il faut la laisser reposer avant de la détailler et aussi avant de la cuire

C'est lors de la cuisson que l'eau contenue dans la détrempe et dans le beurre de tourage se transforme en vapeur et soulève chaque feuille de pâte, rendue imperméable par la fonte de la matière grasse.

Une pâte feuilletée de qualité se caractérise par :

– Sa légèreté. Celle-ci résulte du bon développement des feuillets.

– Sa friabilité. Elle est conditionnée par la régularité des pliages successifs.

– Son fondant : cela est fonction de la qualité des matières grasses sélectionnées.

Il est important de retourner les abaisses après détaillage pour les déposer sur plaque avant cuisson, afin de diminuer les risques d'ovalisation et de rétrécissement.

Évitez de faire couler la dorure sur les bords des abaisses, car elle coagule à 80 °C et empêche ainsi le feuilletage de se développer.

Après cuisson, débarrasser sur grille afin d'éviter entre le produit et la plaque de cuisson toute condensation qui provoquerait le ramollissement de la pâte.

Arlettes



Ingrédients

pâte feuilletée (QS)
sucre glace (QS)

Dérivées du feuilletage, ces très fines abaisses sont nourries de sucre glace, ce qui les fait caraméliser « dans la masse » à la cuisson et les rend aptes à la confection de feuilletés et de croustillants.



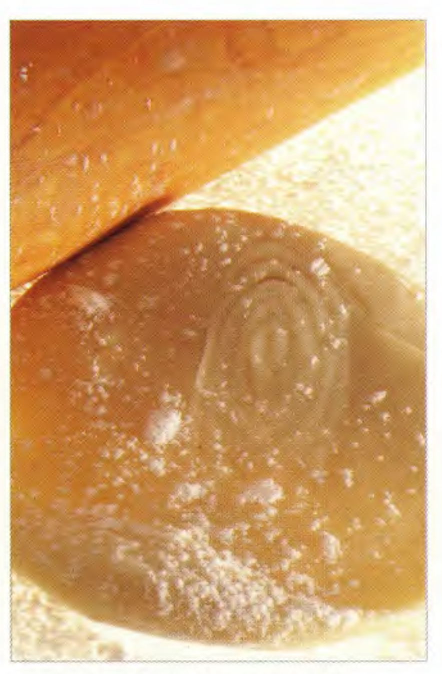
1. Détailler la quantité nécessaire de pâte feuilletée et préparer le sucre glace.



2. Réaliser un rectangle régulier de 2 mm d'épaisseur, l'enrouler sur lui-même et le laisser reposer au réfrigérateur.



3. Portionner le rouleau en cylindres d'environ 5 cm de longueur.



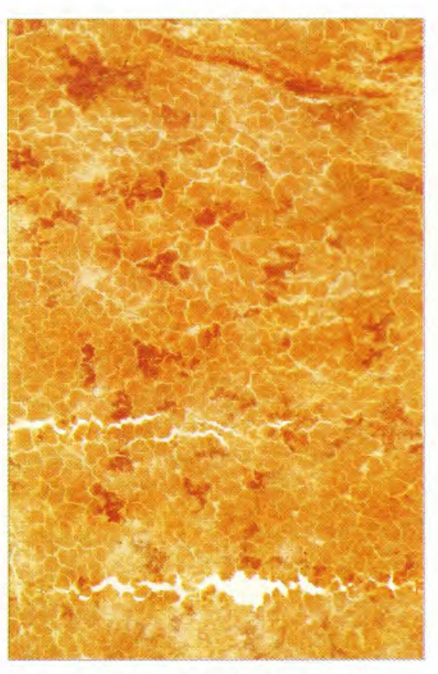
4. Les abaisser le plus finement possible dans le sucre glace en les nourrissant bien.



5. Les laisser reposer et les laisser sécher quelques heures à température ambiante.



6. Les détailler selon vos besoins.



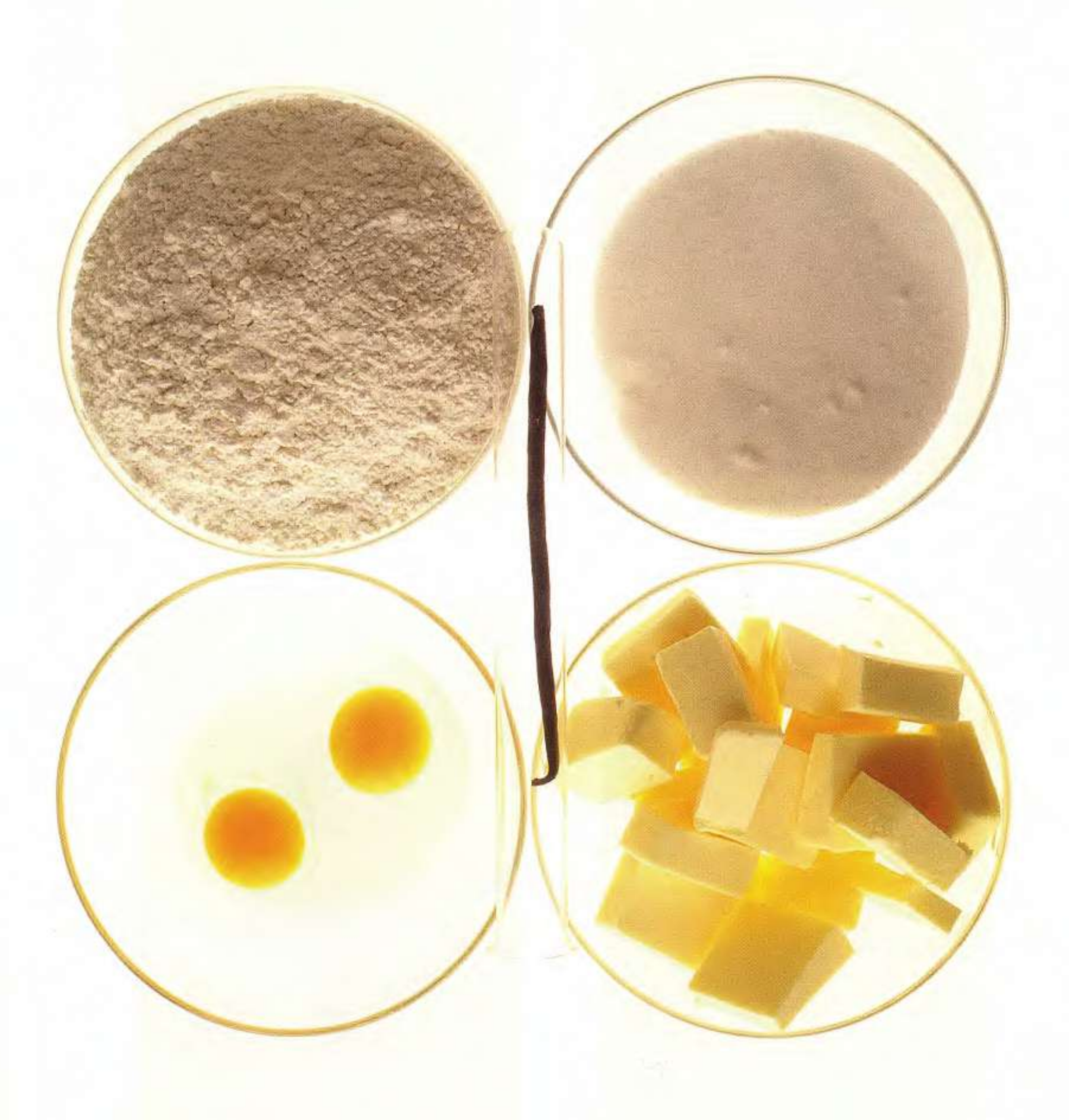
7. Cuire sur plaque, à 200 °C à four ventilé, entre deux feuilles de papier cuisson, recouvert d'une grille, jusqu'à coloration caramel. Réserver dans une étuve ou dans un endroit sec.

La pâte sucrée

Ingrédients

500 g	de farine
300 g	de beurre
200 g	de sucre semoule
2	œufs entiers
1	gousse de vanille

Cette combinaison particulière d'ingrédients vise à obtenir une préparation composée d'un élément liquide (œufs) et d'un mélange beurre-sucre. Cette émulsion va permettre d'enrober et d'isoler un maximum de parcelles de farine et d'obtenir une pâte dépourvue de corps.



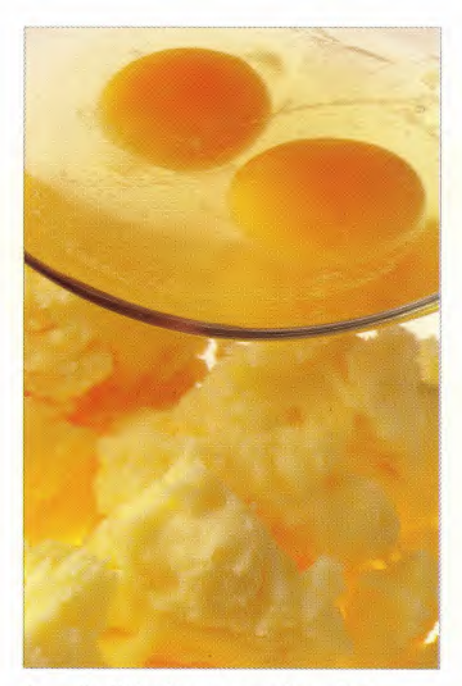
1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger le beurre et le sucre.



3. Les crémer au batteur avec la feuille...



4. ... afin d'obtenir une masse homogène.



5. Ajouter les œufs un à un.



6. Incorporer le farine tamisée.



7. Terminer en ajoutant les graines de la gousse de vanille fendue en deux et grattée.



8. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

La pâte à foncer

Ingrédients

- 500 g de farine
- 375 g de beurre
- 10 cl de lait entier
- 20 g de jaunes d'œufs
- 30 g de sucre semoule
- 15 g de sel fin

C'est une variante plus simple de la pâte sucrée, très pratique et se prêtant à des utilisations variées.



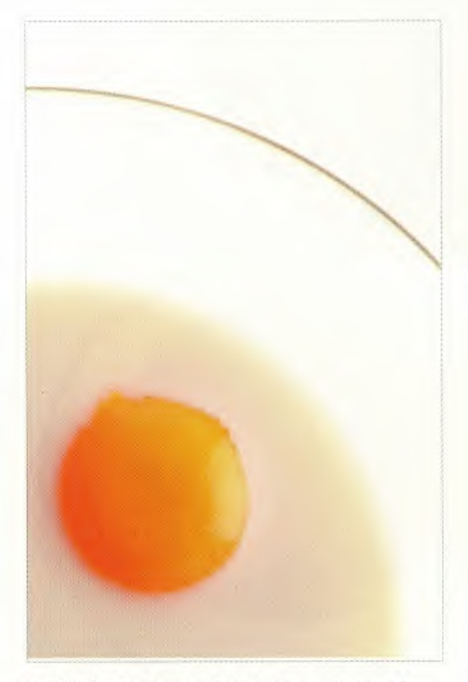
1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger la farine et le beurre.



3. Malaxer au batteur avec la feuille.



4. Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre semoule, le sel et le lait entier.



5. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, sans lui donner de corps.

6. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

La pâte à sablé breton

Ingrédients

5	jaunes d'œufs
200 g	de sucre semoule
250 g	de beurre
2	gousses de vanille
5 g	de sel fin
500 g	de farine
20 g	de levure chimique

Cette pâte se caractérise par une très grande friabilité et par son absence de corps. Au cours de l'opération de sablage, le beurre enrobe les particules de farine, qui, par cette action, se trouvent imperméabilisées, ce qui évite à la pâte de devenir élastique lors de l'adjonction des éléments liquides. La saveur du beurre est très présente dans cette pâte.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger la farine, le beurre, le sel et la levure chimique.



3. Sabler le tout au batteur avec la feuille.



4. Émulsionner les jaunes, le sucre et les graines des gousses de vanille fendues en deux et grattées.



5. Incorporer l'émulsion aux éléments sablés.



6. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.



7. Envelopper d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Crumble

Ingrédients

250 g de farine
250 g de beurre
250 g de sucre semoule
187 g de poudre d'amandes

Ce mélange sablé appartient à l'origine au répertoire de la pâtisserie anglo-américaine : la préparation est versée sur un lit de fruits, lissée et cuite lentement au four. Ici, nous l'utilisons pour en parsemer des éléments déjà préparés (fruits, glaces, entremets).
On peut également confectionner le crumble avec de la poudre de noisettes. Pour qu'il soit bien croustillant, il faut prendre le temps de le faire sécher à température ambiante.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger intimement tous les ingrédients.



3. Les sabler au batteur avec la feuille.



4. Émietter le mélange sur une plaque et le laisser reposer au moins 2 heures à température ambiante.



5. Cuire au four sur plaque et conserver au sec.

Les préparations glacées

Granité au café

Ingrédients

- 20 cl d'eau
- 25 cl de café fort
- 200 g de sucre semoule

L'ancêtre du granité est né en Orient. C'était à l'origine une boisson à base de fruits refroidie avec de la neige. Alexandre le Grand eut l'idée d'améliorer la recette en remplaçant la boisson par un mélange de fruits et de miel.
La formule connut un immense succès dans l'Empire romain et toujours en Asie.
Elle se perfectionna au long des siècles.

Les granités sont des préparations glacées très rafraîchissantes, composées de jus de fruits ou de liquides aromatisés combinés à un sirop peu sucré. On peut également bloquer au froid un liquide sucré sans réaliser de sirop préalable, en faisant dissoudre du sucre dans le liquide tiédi. Quoi qu'il en soit, l'appareil est congelé puis réduit en paillettes, d'où son appellation. Les granités à l'alcool résultent d'un mélange d'eau et de spiritueux, généralement de liqueurs dont le taux de sucre est suffisamment élevé pour rendre inutile l'adjonction de sucre. Pour obtenir un granité parfait, mesurez sa densité : celle-ci doit être comprise entre 1 090 et 1 107, soit 12 ou 14 °Baumé.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger l'eau et le sucre.



3. Porter à ébullition afin d'obtenir un sirop et laisser refroidir.



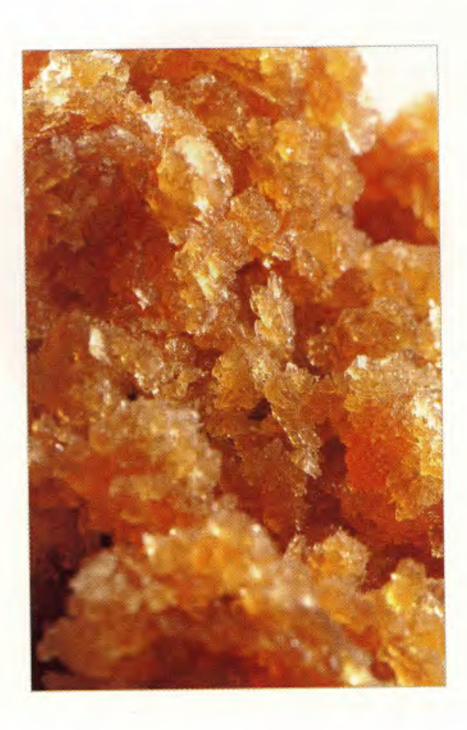
4. Ajouter le café froid en mélangeant bien.



5. Verser en candissoire.



6. Bloquer au congélateur en mélangeant régulièrement au fouet jusqu'à ce que le granité soit complètement pris.



7. Gratter à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir des paillettes.

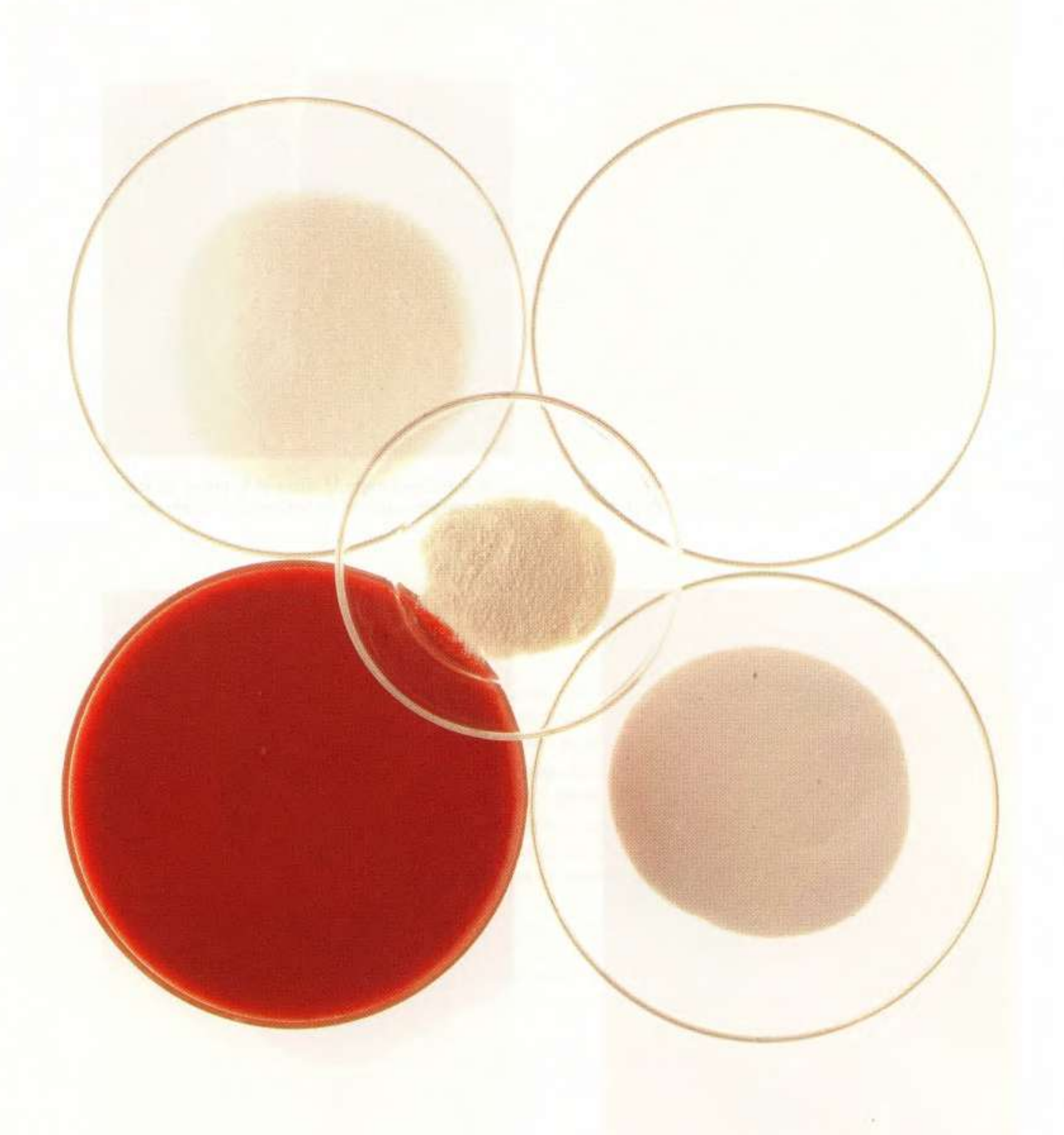
8. Réserver au froid et servir frais.

Sorbet à la fraise

Ingrédients

- 750 g de pulpe de fraise
- 120 g de sucre semoule
- 60 g de glucose atomisé
- 8 cl d'eau
- 3 g de stabilisateur à sorbet

On attribue aux Persans l'invention du sorbet (*shurbut* à l'origine, mot qui a donné le nom anglais *sherbet*). À travers les Ottomans et les Moghols, cette préparation glacée à base de jus de fruits sucrés se répandit dans tout l'Orient (en Inde particulièrement) et en Occident à partir du XVII[e] siècle. Le sorbet a toujours évoqué une touche de raffinement. Au XIX[e] siècle, aux États-Unis, on aimait présenter au cours des banquets des sorbets moulés en forme de fruits, ou des desserts présentés dans des coupes constituées de sorbet congelé, qu'il fallait déguster presque en même temps que leur contenu.



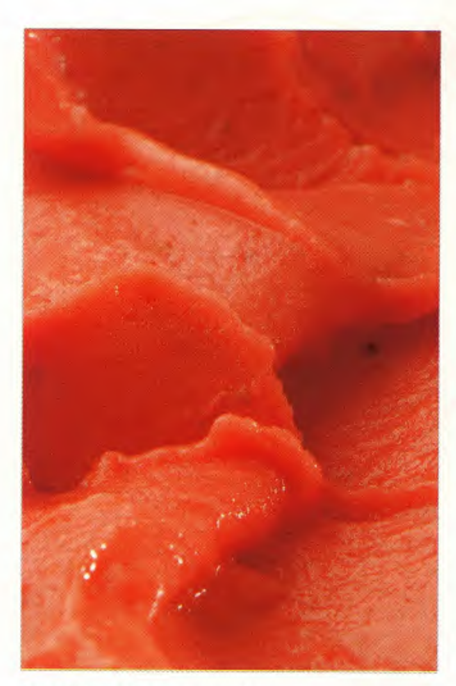
1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger le sucre semoule, le glucose atomisé, l'eau et le stabilisateur afin d'obtenir un sirop.



3. À froid, mélanger le sirop et la pulpe de fraise et laisser maturer 24 heures au réfrigérateur, à 4 °C.



4. Turbiner (foisonnement).



6. Verser dans un bac en plastique, jusqu'au bord, en évitant les bulles d'air, source de contamination.



7. Couvrir, étiqueter, dater et conserver au congélateur.

Notes

Il est également possible de réaliser le sorbet en portant tous les ingrédients ensemble à 65 °C. Suivre ensuite les étapes 4 à 7.

Il faut respecter le temps de maturation afin de laisser le temps aux agents stabilisants d'agir.

Il faut également veiller à utiliser du matériel propre du début à la fin de la préparation, et si possible réserver ce matériel au travail de glacerie.

Lors de la mise en bac, éviter d'emprisonner des bulles d'air. En effet, celles-ci, chargées de poussière, de microbes, etc., sont une source de contamination pour vos préparations.

Ne pas oublier d'indiquer la date de fabrication ou la date de limite de consommation.

Mousse glacée aux œufs et à la vanille

Ingrédients

25 cl	de lait entier
200 g	de sucre semoule
150 g	de jaunes d'œufs
440 g	de crème fleurette
2	gousses de vanille

Les mousses glacées sont régulièrement confondues avec les parfaits glacés, mais elles s'en distinguent par leurs ingrédients de base : les parfaits sont en effet des préparations glacées onctueuses et légères composées de jaunes d'œufs, d'un sirop de sucre (et non de lait), d'une crème fouettée et d'un arôme.



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger le lait, le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille fendue et grattée.

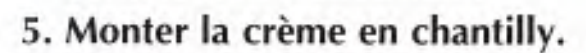


3. Porter le tout à 83 °C au bain-marie.



4. Débarrasser et fouetter au batteur jusqu'à complet refroidissement.

5. Monter la crème en chantilly.





6. Incorporer délicatement la crème à l'appareil refroidi.



7. Couler en cadre, bloquer au froid et détailler selon vos besoins.

Trois types d'appareil glacé

Anglaise glacée

Ingrédients

1,5 litre	de lait entier
2	gousses de vanille
50 cl	de crème fleurette
15	jaunes d'œufs
300 g	de sucre semoule

Trois variations classiques sur le thème de l'appareil glacé à la vanille. Le mode de préparation est le même ; seuls les ingrédients varient, ainsi que les proportions et la durée de conservation. La première recette (la glace aux œufs) doit être consommée dans les vingt-quatre heures après turbinage. Les deux autres, une fois stockées à – 20 °C, peuvent se conserver jusqu'à six mois en gardant toutes leurs qualités de moelleux, d'onctuosité et de saveur, à condition que les principes de la recette aient tous été respectés.

Crème glacée

Ingrédients

2	gousses de vanille
1,38 litre	de lait entier
110 g	de lait en poudre
430 g	de crème fraîche
350 g	de sucre semoule
75 g	de glucose atomisé
75 g	de jaunes d'œufs
7,5 g	de stabilisateur

Le Pacojet

C'est un nouvel outil qui est proposé essentiellement au restaurateur. Il permet de servir une glace ou un sorbet très onctueux, comme s'il sortait d'une turbine.

Le système sur lequel il est conçu repose sur la rotation circulaire d'un produit glacé qui foisonne immédiatement ; cela permet d'y introduire un produit défoisonné, de le faire foisonner à la minute et de le servir directement, à la différence du principe habituel qui consiste à utiliser une turbine à glace (préparation du mix, foisonnement, conservation au grand froid de l'appareil foisonné et service à –15 °C).

Il existe une législation en vigueur pour les glaces et les sorbets, et l'utilisation du Pacojet n'y fait pas exception.

Glace aux œufs

Ingrédients

1 litre	de lait entier
2	gousses de vanille
10 cl	de crème fleurette
50 g	de lait en poudre
75 g	de glucose atomisé
240 g	de sucre semoule
8 g	de stabilisateur
8	jaunes d'œufs
64 g	de beurre



1. Peser et préparer tous les ingrédients.



2. Mélanger, selon la recette, lait, sucre, lait en poudre, crème fleurette, crème fraîche... et gousses de vanille fendues ainsi que leurs graines.



3. Ajouter les jaunes d'œufs et, le cas échéant, sucres et/ou stabilisateur.

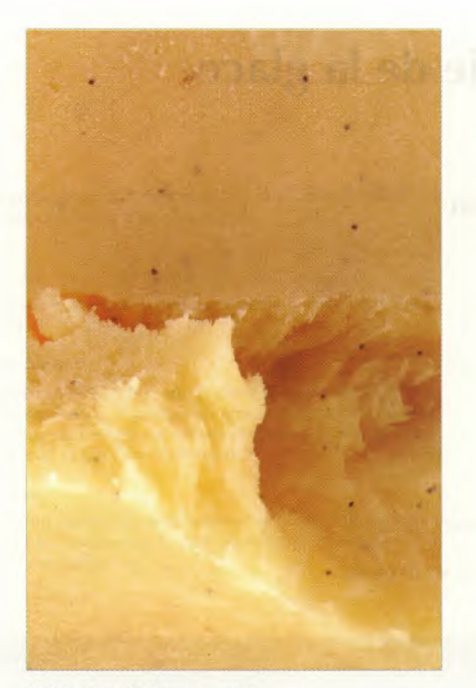


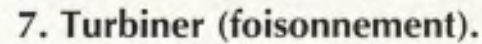
4. Placer au bain-marie.

5. Porter tous les ingrédients à 84 °C. La cuisson doit se faire à la nappe.



6. Laisser maturer.





7. Turbiner (foisonnement).



8. Stocker au froid.

Quelques conseils très importants pour une bonne réussite de vos glaces aux œufs, de vos crèmes glacées et de vos sorbets

Pour vos glaces et vos crèmes glacées :

– Évitez de dépasser 10 % de matière grasse totale (MG).

– Évitez de dépasser 10 % d'extrait sec dégraissé du lait (ESDL).

Le taux MG totale + ESDL ne doit pas dépasser 22 % et ne doit pas être inférieur à 16 %.

Le taux d'extrait sec total doit se situer entre 37 % et 42 % (42 % éventuellement pour les glaces, chocolats, pralinés, etc.)

– Le pouvoir sucrant doit se situer entre 15 % et 22 % (15 % pour les glaces à l'alcool).

Pour vos sorbets :

– Le taux idéal d'extrait sec se situe entre 31 % et 33 % (voire 35 % pour certains fruits).

– Le pouvoir sucrant doit se situer entre 25 % et 33 %.

Technologie de la glace

Dénominations des types de fabrication

Glaces aux œufs
Crèmes glacées
Sorbets
Parfaits
Granités

Les matières premières

Le lait

Les produits laitiers contiennent trois éléments principaux qui sont :

L'eau
L'EDSL (extrait sec dégraissé du lait) } = pourcentage d'extrait sec du produit.
La matière grasse

Laits	Eau	Matière grasse	EDSL	Extrait sec
Lait entier 1 036 g	88 %	3,6 %	8,4 %	12 %
Lait écrémé 1 035 g	91 %	0,06 %	9,24 %	9,30 %

Les jaunes d'œufs

Ingrédients indispensables des glaces « aux œufs », ils facilitent le foisonnement des glaces et rendent celles-ci douces et légères. Le jaune d'œuf est un stabilisateur naturel.

Composition : 50 % d'eau
50 % d'extrait sec → { 30 % de matière grasse ; 10 % de lécithine }

Les sucres

Le saccharose
Le glucose atomisé
Le sucre inverti (Trimoline)
Le miel

Le pouvoir sucrant est calculé par rapport au saccharose, qui est estimé à 100.

Sucres	Pouvoir sucrant en %	Extrait sec en %	Eau en %
Sucre	100	100	
Glucose atomisé	50	95	5
Trimoline	125	78	22
Miel	135		

Plus le pouvoir sucrant d'un sucre est élevé, plus il influence le point de congélation d'une glace.

Saccharose

C'est le sucre courant, extrait de la canne à sucre ou de la betterave.

Glucose atomisé

Il se présente en poudre ; son pouvoir sucrant est inférieur à celui du saccharose, il permet un apport d'extrait sec dans un mix. Il possède un pouvoir collant et mousseux. À trop forte dose, il rend la glace caoutchouteuse.

Trimoline

Son pouvoir sucrant est extrêmement élevé. On l'utilisera dans les glaces où le chocolat domine. Favorise le foisonnement et retarde la cristallisation.

Miel

Dans une glace, son rôle est double, à la fois aromatique et sucrant (pouvoir sucrant très élevé). Le miel est composé à 70 % de dextrose et de fructose.

Les stabilisateurs

L'action des stabilisateurs dans le mix de glace ou de sorbet consiste à absorber ou à gélifier l'eau que contient celui-ci. L'eau, ainsi maîtrisée, ne risque plus de se former en paillettes une fois la glace réalisée.

Il existe deux sortes de stabilisateurs :

– Un stabilisateur pour les glaces, qui stabilise l'eau du lait ;

– Un stabilisateur pour les sorbets, qui stabilise l'eau contenue dans les fruits ou le sirop.

On dit d'une glace qu'elle « baratte » quand elle est mal stabilisée ou que les stabilisateurs y sont mal utilisés.

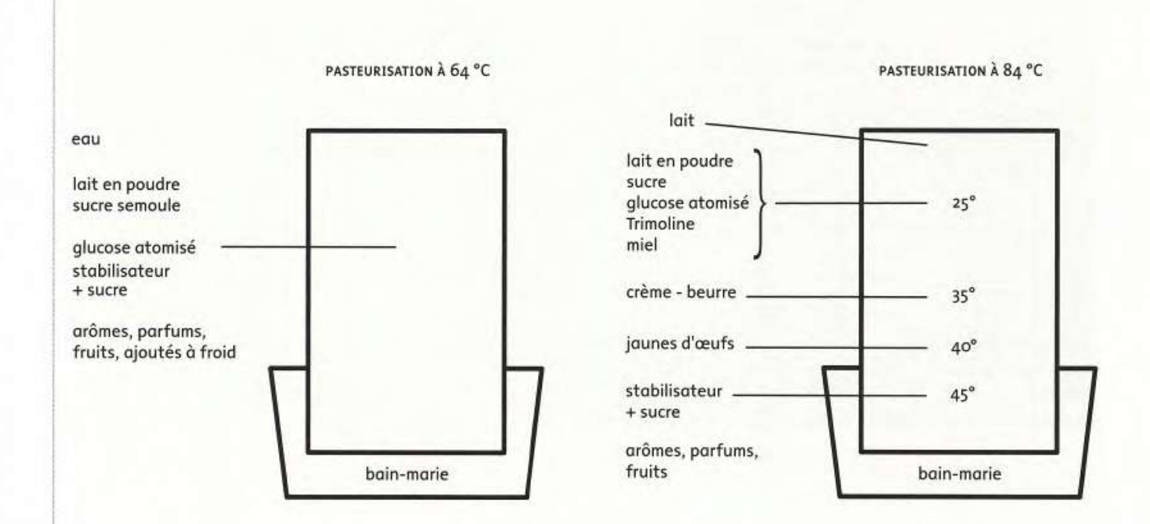
Pour notre part, nous utilisons le Crémodant sl 64/5 (en fine poudre) pour les glaces, et le Crémodant se 302/5 (en fin granulé) pour les sorbets.

Pourcentages de matières premières utilisées dans les glaces, crèmes glacées, sorbets et glaces aux œufs

	Taux minimal de saccharose	Taux minimal de matières grasses	Taux minimal de fruits doux	Taux minimal de fruits acides	Taux minimal total d'extrait sec	Glucose (dose maximale)	Stabilisateur (dose maximale)
Crèmes glacées aux arômes naturels	14 %	7 %			31 %	6 %	1 %
Crèmes glacées aux fruits	14 %	5 %	15 %	10 %	29 %	6 %	1 %
Glaces aux œufs (jaunes 7 % minimaux)	16 %	2 %			29 %	6 %	1 %
Sorbets aux fruits	18 %		35 %	15 %		6 %	1 %
Sorbets aux vins ou aux alcools	25 %					6 %	1 %
Glaces aux fruits	25 %		15 %	10 %	30 %	6 %	1 %
Glaces aux arômes naturels	18 %				28 %	6 %	1 %

Tableau de travail d'une glace Pesage et préparation d'hygiène		
Application	Haute pasteurisation	Basse pasteurisation
Pasteurisation	84 °C	65 °C
Refroidissement	4 °C	4 °C
Maturation	4 °C	4 °C
Turbinage	– 10 °C	– 10 °C
Stockage	– 35 °C	– 35 °C
Mise en place, service	– 15 °C	– 15 °C

Il est important que le refroidissement se fasse le plus rapidement possible pour éviter le développement des germes.



Les chocolats de couverture, les chocolats, les cacaos en poudre et en pâte

	% de cacao total	% de sucre	% de MG totale	% de cacao sec au kg
Produits Valrhona				
Guanaja	70,00	30,00	42,50	27,50
Caraïbe	66,00	34,00	40,60	25,40
Manjari	64,00	35,00	40,00	24,00
Extra-bitter	61,00	39,00	34,20	26,80
Caraque	56,00	44,00	37,10	18,90
Chocolat Labo				
Extra-amer	67,00	33,00	37,50	29,50
Produits Barry				
Fleur de cao	70,00	29,30	42,70	27,30
Ultime	70,00	29,30	42,70	27,30
Favorite mi-amère	58,30	41,10	38,70	19,60
Extra-bitter	64,70	34,40	40,30	24,40
Amère Concorde Lenôtre	66,50	32,80	39,40	27,10
Favorite café*	53,20	41,90	35,80	17,40
Favorite orange	50,70	48,70	34,40	16,30
Blanc satin		55,00	30,50	lait 14,50
Pâte de cacao				
Grand caraque	100,00	00,00	54,05	45,95
Poudre de cacao				
Plein arôme	100,00	00,00	22,00	78,00
Chocolats Labo				
Force noire	50,00	49,40	27,30	22,70
Chocolat amer	59,70	39,70	39,10	27,60
Produits Callebaut				
7.38.30	70,00	30,00	38,00	32,00

**La couverture favorite café contient un peu moins de 5% de café.*

Le pourcentage de matières grasses est calculé sur le poids total, c'est-à-dire sucre compris. Par exemple, pour calculer le pourcentage en cacao sec de Fleur de cao : 70,00 % – 42,70 = 27,30 % de cacao sec.

Tablage du chocolat

Conservation du chocolat

Après avoir tablé votre chocolat, veillez à le conserver dans un endroit sec et frais (entre 16 et 18 °C), car il pourrait subir des altérations. Il présenterait alors un blanchiment en surface. Celui-ci peut être de deux type : sucrier ou gras.

Le blanchiment sucrier est provoqué en milieu humide ; les particules d'eau, entrant en contact avec le chocolat, en ont dissous le sucre. L'humidité, en s'évaporant, laisse alors apparaître de minuscules cristaux de sucre.

Le blanchiment gras est, lui, provoqué par des changements brusques de température, qui fragilisent la structure cohérente du chocolat et laissent s'échapper des particules de beurre de cacao qui migrent vers l'extérieur et forment à la surface de celui-ci une pellicule grasse.

Tableau de températures pour les différents chocolats

Chocolat	Couverture noire	Couverture lactée	Couverture ivoire
Fonte	50-55 °C	45-50 °C	45-50 °C
Tempérage	26-27 °C	26-27 °C	28-29 °C
Utilisation	31-32 °C	29-30 °C	28-29 °C



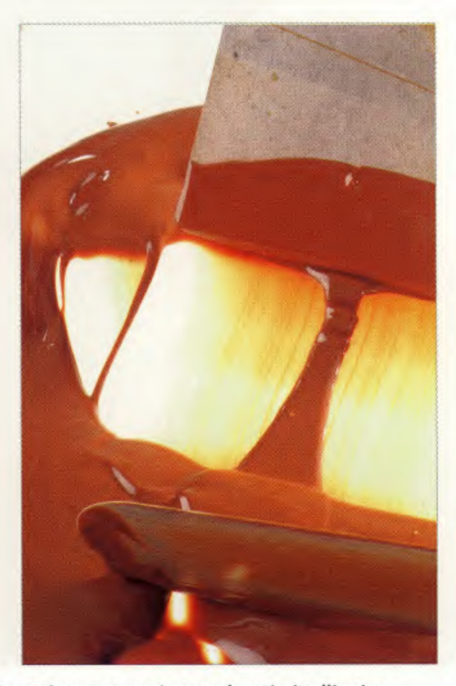


1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Le chocolat fond entre 45 et 55 °C.



2. Verser les trois quarts de la masse sur un marbre.





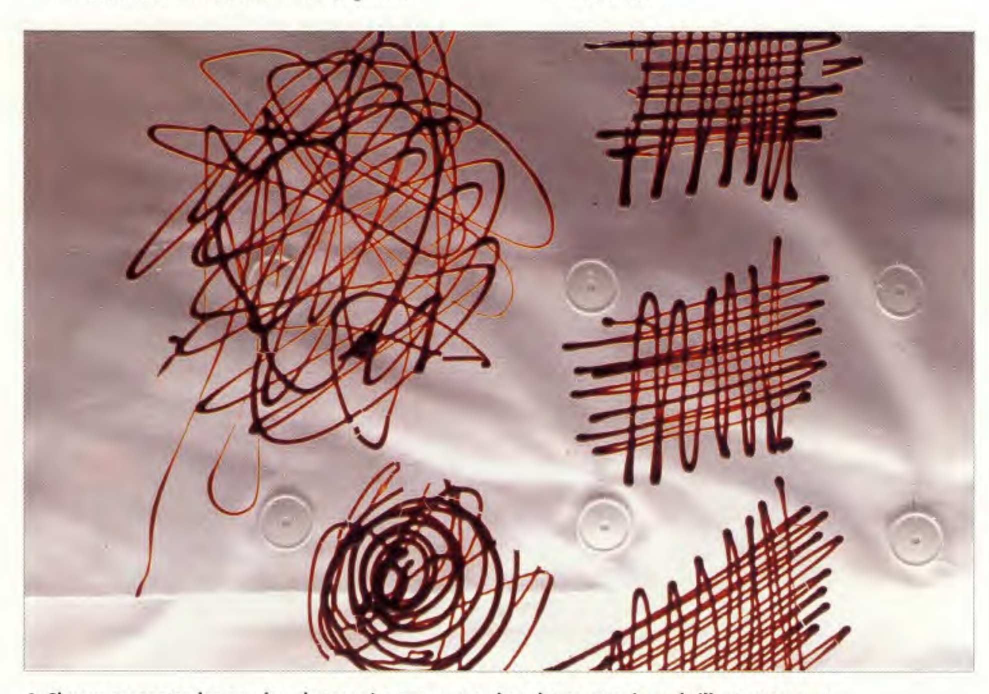
3. Travailler la masse sur le marbre jusqu'à ce qu'elle atteigne sa température de précristallisation.



4. Reverser cette masse dans la masse chaude et mélanger de façon homogène afin d'obtenir la température de travail idéale et la cristallisation totale des matières grasses.



5. Travailler le chocolat selon vos besoins :
- sur plaque chaude,
- sur papier,
- au cornet.



6. Si vous respectez les courbes de température, votre chocolat sera toujours brillant et cassant.

Cuissons au four

La cuisson à four statique

Le four est constitué d'une sole en dalles réfractaires ou en brique réfractaire, recouverte d'une plaque métallique.

La chaleur est produite par des résistances électriques placées sous la voûte et sous la sole.

La chaleur diffusée est dite statique, car aucun mouvement d'air et de chaleur, hormis celle qui est due à la convection, n'y est produit.

Entre la partie supérieure et la partie inférieure, la chaleur varie parfois de quelques degrés.

Le four est muni d'une chaudière à vapeur qui permet à l'air qui y circule d'être plus ou moins chargé d'humidité, ce qui favorise la cuisson et évite le desséchement.

L'apport de vapeur dans quelques préparations est variable mais important, car c'est de lui que dépendront la cuisson et le résultat.

On parle également de « clé ». Ce dispositif permet, lors de l'apport en humidité (grâce a la vapeur produite par la chaudière), ou plus simplement lors du dégagement de vapeur par les produits en cuisson, d'évacuer ou de stocker celle-ci, selon que la clé est ouverte ou fermée.

La cuisson à four statique peut se faire sur plaque ou à même la sole selon les produits à cuire.

Pour ce faire, et afin d'éviter tout désagrément lors de la cuisson, veillez à ce que votre sole soit toujours impeccablement propre et entretenue.

La cuisson à four ventilé

Le tableau ci-dessous concerne l'utilisation d'un four a air pulsé ou ventilé.

Son fonctionnement se fonde sur le principe du brassage :

- soit d'air pur chauffé,
- soit de gaz de combustion.

Ceux-ci circulent grace à une turbine ou à un ventilateur qui assure une circulation rapide et permet une cuisson régulière et homogène.

La chaleur est produite par des résistances électriques ou des brûleurs à gaz.

Thermostat	Température	Chaleur	Produits
1	100 °C	À peine tiède	Crème brûlée, chips de fruits
2	120 °C	Tiède	Meringue, pavlova
3	140 °C	Très douce	Compotées de fruits
4	150 °C	Douce	Fonds de tartes, chamonix
5	160 °C	Modérée	Macarons, cakes
6	170 °C	Moyenne	Pain d'épices, biscuits secs
7	180 °C	Four assez chaud	Biscuit moelleux
8	190 °C	Four chaud	Tuiles, nougatines
9	200 °C	Four très chaud	Pâte à choux, madeleines
10	220 °C	Vive	Financiers, arlettes



Madeleines de Commercy, 210 °C (voir p. 398)



Cake au chocolat, 170 °C (voir p. 108)



Brioches, 180-190 °C (voir p. 490)



Grosse meringue Spoon, 120 °C (voir p. 260)

Sucres et sirops

La cuisson du sucre

La préparation

Le matériel de cuisson doit toujours être propre et adapté à la quantité de sucre à cuire.

Utilisez du sucre cristallisé blanc, raffiné et de préférence en morceaux.

Afin d'éviter que le sucre ne masse, vous pouvez ajouter divers anticristallisants :
– soit du glucose, à raison de 10 à 20 % du poids de sucre,
– soit de la crème de tartre à raison de 2 à 3 g par kilo de sucre,
– soit de l'acide tartrique à raison de 3 à 4 gouttes par kilo de sucre.

Les incorporer toujours en fin de cuisson et poursuivre celle-ci rapidement, car leurs effets s'annulent au-delà de 168 °C.

Afin d'obtenir une dissolution parfaite du sucre, vous pouvez faire « tremper » celui-ci 30 minutes avant son utilisation en l'humectant légèrement. Cette dissolution peut également s'obtenir en chauffant le sucre légèrement à 60 °C et en le mélangeant régulièrement à la spatule avant de commencer la cuisson proprement dite.

La cuisson

Elle s'effectue dans un récipient à fond plat et épais, de préférence en cuivre, car ce métal est un excellent conducteur de chaleur. À défaut, utiliser de l'acier inoxydable.

La cuisson se fera sur feu moyen et continu.

Rincer régulièrement les bords du récipient à l'aide d'un pinceau mouillé afin d'éliminer les particules de sucre qui s'y fixent et font masser le sirop.

Dès que la température désirée est atteinte, stopper la cuisson en plongeant le récipient dans l'eau froide : ainsi, le degré de cuisson sera respecté.

Le contrôle de la cuisson du sucre peut s'effectuer de plusieurs manières.

La plus simple est l'utilisation du thermomètre, qui permet de suivre la cuisson de bout en bout, sans aucun souci, car cet ustensile est conçu pour monter de 0 °C à 200 °C.

La cuisson au doigt est plus technique et exige de grandes connaissances pratiques. Le principe en est simple : tremper les doigts dans un récipient contenant de l'eau et des glaçons, et ensuite plonger le pouce, l'index et le majeur dans le sirop en les resserrant comme une pince. Retirer les doigts et les replonger les dans l'eau. Attendre que le sirop refroidisse et examiner alors sa consistance.

Lorsque le caramel commence à prendre couleur, éviter l'examen au doigt et préférer la vue pour déterminer le degré de cuisson...

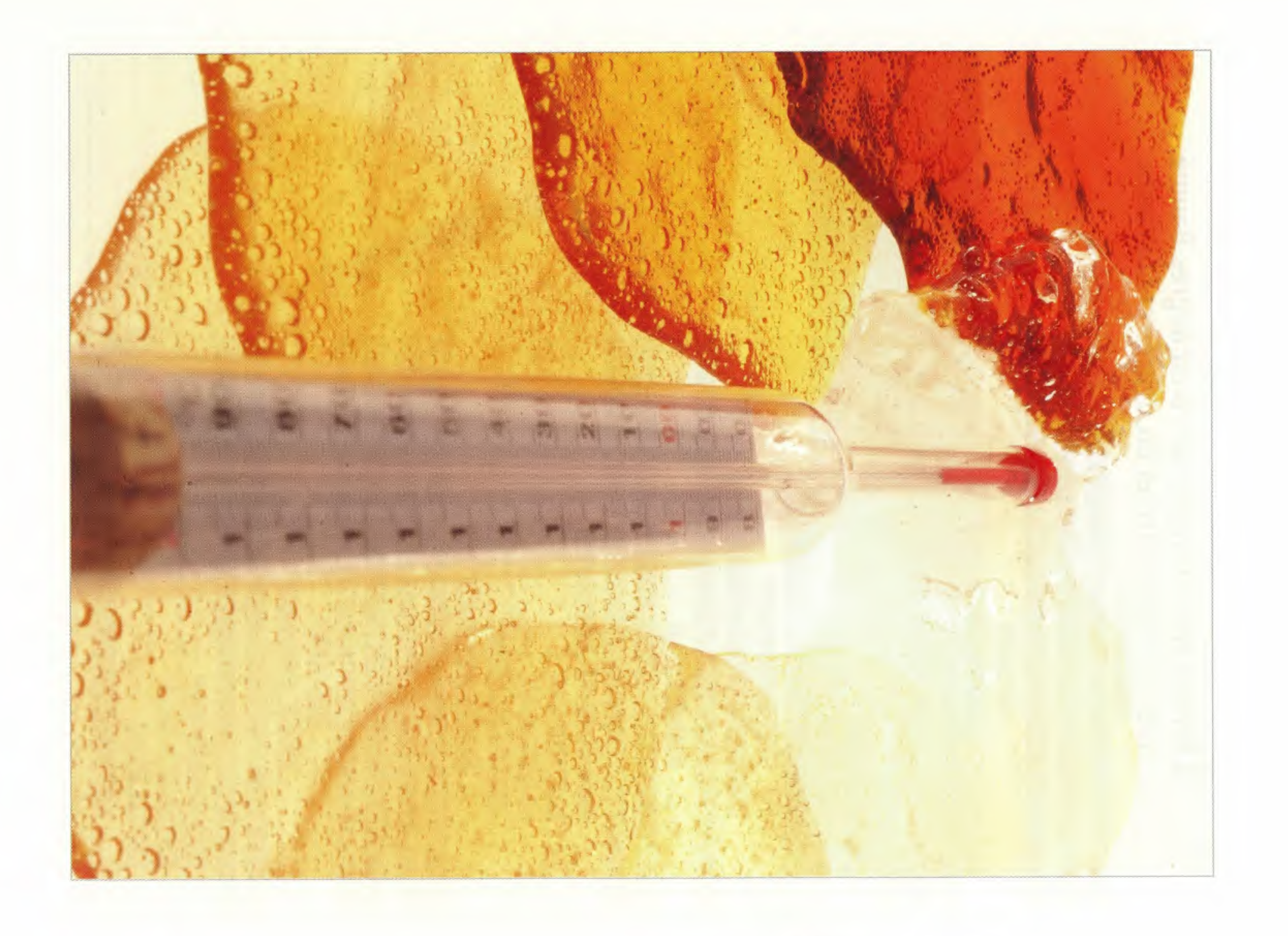
Le densimètre ou pèse-sirop permet le contrôle de la cuisson jusqu'au gros boulé. Au-delà, la concentration en sucre étant trop élevée, il ne donne plus aucune indication.

Au delà de 180 °C, le sucre noircit, dégage une odeur et une fumée âcres, et se consume : son utilisation est alors compromise.

Tableau de cuisson du sucre

Tableau réalisé sur la base de 1 kg de sucre pour 1 litre d'eau.

Noms	Températures, densités	Caractéristiques	Utilisations
Sirop	100 °C	Transparent, fluide, il s'étend en nappe à la surface d'une écumoire	Sirop de base
Petit lissé	103 °C	Pris entre les doigts, il forme un filet	Pâte d'amande
Lissé	104 °C	Le filet s'allonge	Sirop à 34 °Baumé
Nappé	106 °C	Le filet se soutient sans se rompre	Pâte de fruits
Grand lissé	107 °C	Le filet se tient	Glaçages
Filé	110 °C	Le sirop est « morveux » entre les doigts	Fruits déguisés
Petit soufflé	113 °C-114 °C	Le sirop est épais	Caramels mous
Grand soufflé	115 °C-116 °C	Le sirop est un peu plus épais	Confitures
Petit boulé	117 °C-119 °C	Ramassé entre les doigts, le sirop forme une boule molle	Fondant
Boulé	120 °C-124 °C	Le sirop forme une boule de consistance moyenne	Meringue italienne
Gros boulé	125 °C-128 °C	Le sirop forme une boule ferme et consistante	Pralines
Petit cassé	130 °C-140 °C	Le sirop forme une boule cassante	Sucettes, caramels durs
Grand cassé	145 °C-155 °C	Le sirop prend couleur ; le sucre jaunit	Nougat
Sucre d'orge	155 °C-160 °C	Caramel clair	Crème caramel
Caramel	170 °C-180 °C	Caramel foncé	Pour aromatiser...



Densité des sirops de sucre en degrés Baumé, avec le densimètre et en degrés centigrades

Ces données de mesure de densité sont fondées sur un sirop arrêté dès l'ébullition.

Degrés Baumé	Densité	Eau	Sucre
30	1 262	1 litre	1,35 kg
25	1 209	1 litre	1 kg
23	1 189	1 litre	900 g
22	1 179	1 litre	800 g
17	1 133	1 litre	700 g
16	1 124	1 litre	600 g

Ces données sont fondées sur un sirop cuit au-delà de l'ébullition, en utilisant un sirop à 25 °Baumé.

Degrés Baumé	Densité	Degrés centigrades
30	1 262	100
33	1 296	103
34	1 308	104
35	1 319	105
38	1 357	107
40	1 383	110

Que l'on parle de densité, mesurée avec le densimètre gradué de 1000 à 1500, ou de degrés Baumé, mesurés avec l'aréomètre (appareil inventé par le chimiste français Baumé, qui l'adapta au sucre en le graduant de 0° à 40°), on fait toujours référence à une valeur permettant de déterminer la concentration de sucre dans un liquide.

Le fonctionnement et l'utilisation de ces appareils sont équivalents.

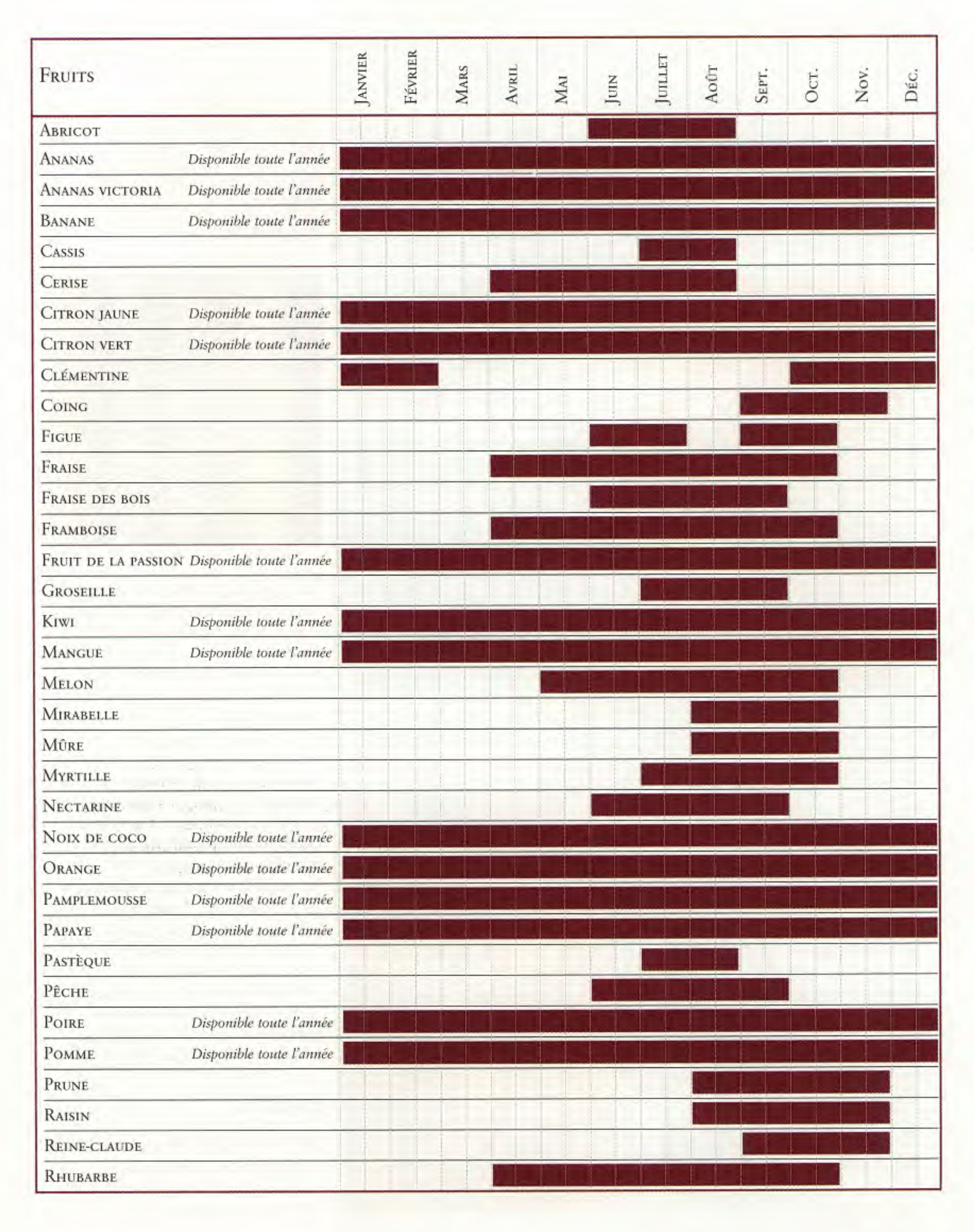
Le densimètre ressemble à un thermomètre dont une des extrémités contient des billes de plomb. Il s'enfonce plus ou moins profondément dans le sirop selon la quantité de sucre contenue dans l'eau. Plus la solution est sucrée, moins le densimètre s'enfonce. Si on le plonge simplement dans de l'eau, la graduation affleurant à la surface de celle-ci sera 1000 ou 0.

Au-delà de 110 °C, la concentration en sucre est telle qu'il est impossible de mesurer la densité du sirop. La densité s'exprime alors en degrés centigrades : on parle de cuisson du sucre (voir le tableau de cuisson du sucre, page 546).

Comme il n'est pas si simple de bien déterminer la cuisson d'un sirop de sucre, il est important de bien respecter les quantités et les appoints de cuisson, car de nombreux paramètres peuvent la modifier :
- la qualité du sucre ;
- son origine et sa pureté ;
- son acidité (observer la présence de mousse lors de la cuisson du sucre) ;
- le degré d'hygrométrie et la pression atmosphérique ;
- le matériel de cuisson (cuivre, acier inoxydable...) ;
- la quantité de sucre traitée ;
- le mode de cuisson (induction, vitrocéramique, gaz...) ;
- la puissance et la rapidité de cuisson.

Tous ces facteurs n'influencent pas la cuisson en même temps et de même façon, mais sachez qu'ils peuvent y apporter certaines modifications. Soyez donc vigilant !





Fruits		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Abricot							■	■	■				
Ananas	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ananas victoria	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Banane	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cassis								■	■				
Cerise					■	■	■	■	■				
Citron jaune	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Citron vert	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Clémentine		■	■								■	■	■
Coing										■	■	■	
Figue							■	■		■	■		
Fraise					■	■	■	■	■	■	■		
Fraise des bois							■	■	■	■			
Framboise					■	■	■	■	■	■	■		
Fruit de la passion	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Groseille								■	■	■			
Kiwi	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mangue	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Melon						■	■	■	■	■	■		
Mirabelle									■	■	■		
Mûre									■	■	■		
Myrtille								■	■	■	■		
Nectarine							■	■	■	■			
Noix de coco	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Orange	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pamplemousse	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Papaye	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pastèque								■	■				
Pêche							■	■	■	■			
Poire	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pomme	*Disponible toute l'année*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Prune									■	■	■	■	
Raisin									■	■	■	■	
Reine-claude										■	■	■	
Rhubarbe					■	■	■	■	■	■	■		

A

Abricot

Son nom tire son origine du latin, où il signifie « premier fruit de l'été ». L'abricotier est originaire d'Asie centrale, particulièrement d'Afghanistan. Choisissez-le au mois de juillet et donnez votre préférence au rouge du Roussillon ainsi qu'au jumbocot.
Une robe satinée, rouge-orangée, piquetée de noir et parsemée de taches rousses dissimule une saveur soutenue, un goût sucré et doux ainsi qu'une chair tendre et juteuse. Évitez les fruits trop précoces ou tardifs, souvent fades et farineux. Méfiez-vous aussi des abricots trop durs : la maturation du fruit s'arrête une fois celui-ci cueilli.

Agrumes

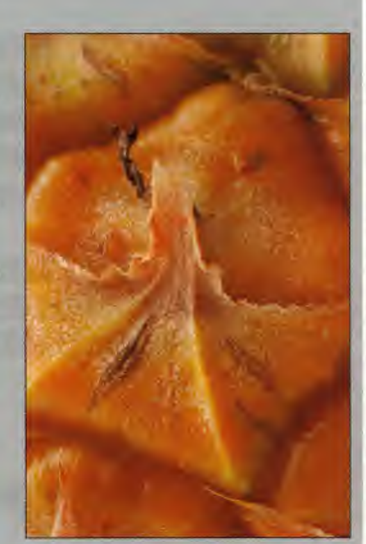
Voir Orange et pamplemousse, Citron.

Amande

Voir Oléagineux.

Ananas

Fruit équatorial par excellence, l'ananas est le plus souvent importé de Côte d'Ivoire : c'est un gros fruit à chair jaune, juteuse et sucrée. Il existe pourtant diverses espèces, dont le rare ananas bouteille du Bénin, fruit ovale et allongé à la chair jaune pâle, ferme, douce et savoureuse. L'ananas victoria est le plus petit ; c'est aussi le plus goûteux, le plus parfumé et le plus intéressant, car tout y est concentré.
Choisissez l'ananas de calibre moyen, ferme, dégageant une odeur agréable mais non soutenue, et évitez toutes traces brunâtres. Ce fruit est disponible toute l'année.



B

Banane



Cavendish, grande et petite naine, poyo (également appelée robusta) ou fressinette pour les plus petites ; bananes figues roses d'Amérique centrale, très parfumées... Choisissez-les de toute façon en grappe (« en main ») et fermes.
Les bananes jaunes sont mûres lorsque leur couleur devient éclatante et que leur peau est mouchetée de brun. L'amidon qu'elles contiennent est alors transformé en sucre, ce qui les rend savoureuses et digestes tout au long de l'année.
14 centimètres de longueur, 27 millimètres de diamètre, et des altérations permises ne dépassant pas le centimètre carré : telles sont les normes instaurées pour les bananes par la Communauté européenne.

Beurre

Selon sa dénomination légale, il résulte de l'émulsion en baratte de crème ou de lait de vache maintenu



À LA TEMPÉRATURE DE 13 °C APRÈS PASTEURISATION ET MATURATION.

Le beurre venant du lait, c'est à celui-ci que l'on doit ses principales caractéristiques gustatives et odorantes.
Le beurre est vendu en plusieurs catégories :

Beurre fermier : fabriqué de façon artisanale, il n'a subi aucun traitement et conserve intactes toutes les qualités du lait. Vendu en motte, il porte le nom de sa région, avec l'intitulé « beurre de crème crue » fin ou surfin.

Beurre pasteurisé : beurre produit en laiterie industrielle agréée à partir de lait pasteurisé provenant de régions diverses et à l'aide de ferments industriels. Son goût varie selon la méthode de fabrication ; quant à sa qualité microbiologique, elle est indéniable. Les mentions « fin » et « surfin » n'ont ici aucune valeur et ne sont pas gage de qualité.

Beurre AOC : il est élaboré à partir de laits provenant de régions circonscrites et à l'aide de ferments naturels ; sa saveur s'en ressent et son goût est plus raffiné. Quatre régions sont à retenir : Isigny, Charentes, Charentes-Poitou et Deux-Sèvres. Ces beurres ne représentent qu'un dixième de la production française.

Beurre laitier : beurre fabriqué dans une laiterie et non dans une entreprise industrielle agréée, il est soumis à des contrôles réguliers à la suite desquels il recevra sa mention : « beurre de laiterie qualité extra », « beurre de laiterie » ou « beurre ». Produit selon les mêmes méthodes que celles du beurre pasteurisé, il peut être également obtenu sous une forme dite « rénovée » : un assemblage de beurre et de sel, le tout malaxé et reconditionné selon les méthodes de l'entreprise qui le diffuse. Il porte alors juste la mention « beurre ».

Beurre salé ou demi-sel : il contient entre 1 et 3 g de sel par 100 g ; il servait autrefois à conserver le beurre plus longtemps, aujourd'hui il est commercialisé afin que soit offert aux consommateurs un choix supplémentaire.
Vous trouverez également des demi-beurres, des trois-quarts-beurres, des beurres allégés ou light ainsi que des spécialités laitières à tartiner ou à teneur lipidique réduite ; impropres à la cuisson, car contenant trop d'eau, ils n'ont d'ailleurs du beurre que l'aspect.
Conservez tout beurre au frais, à l'abri de la lumière et de l'air, car il s'oxyde et s'imprègne rapidement des odeurs environnantes. Choisissez-le selon les critères suivants : odeur fine et fraîche, saveur agréable, couleur uniforme, texture ferme, sans suintement d'eau et sans grain lors de sa fonte.
Le beurre clarifié est un beurre chauffé jusqu'à séparation de la matière grasse et des impuretés, des résidus de caséine, etc., puis filtré. Il est utilisé pour la cuisson de certains aliments sans noircissement, car son degré de combustion est beaucoup plus élevé que celui du beurre.
En Inde, c'est une substance alimentaire sacrée aux pouvoirs médicinaux et diététiques.



Cacahuète

Voir Fruits secs.

Café

QUATRE VARIÉTÉS DE CAFÉ DISTINCTES, ET POURTANT ! Selon leurs provenances, leurs méthodes de culture et de conditionnement, leurs degrés de torréfaction et les mélanges réalisés par les négociants, il en existe une infinité, possédant chacun leurs caractéristiques gustatives. Il faut être connaisseur afin d'en maîtriser toutes les subtilités. Notre choix se porte sur le moka pur des hauts plateaux d'Éthiopie. Choisissez le café en grains et laissez-vous guider par quatre paramètres indissociables : couleur, arôme, saveur et force. Ensuite, tout n'est qu'une question de préférence.



L'arabica, aux grains bleu-vert, longs et aplatis, est pauvre en caféine. Il est aussi le moins torréfié et possède ses grands crus : ceux du Honduras, du Costa-Rica, de Colombie et du Brésil.

Le robusta, aux grains ronds, petits et courts, est plus riche en caféine que l'arabica, ce qui lui donne son amertume. Il est aussi de couleur plus foncée car il est torréfié intensément. Il provient des Philippines et surtout d'Afrique. Il est de moindre valeur que l'arabica et ses arômes sont moins fins. C'est le « petit noir » des comptoirs.

Le moka, variété d'arabica aux grains bombés et arrondis, originaire d'Arabie, est l'ancêtre de tous les cafés. Alors que le caféier a besoin d'un climat tropical, chaud et humide, celui-ci se contente de la rigueur et de la chaleur sèche d'Éthiopie et d'Abyssinie. C'est un café typique et corsé.

Le maragogype, hybride d'arabica et de robusta, produit des fèves énormes aux arômes subtils et suaves. Il est rare et onéreux.

Caramel

Voir Sucre.

Châtaigne

Voir Marron.

Cerise

ACIDULÉES, AIGRELETTES, ODORANTES, SUCRÉES, FONDANTES, CROQUANTES, DOUCES OU CHARNUES, elles sont trois variétés à occuper les mois d'avril, mai, juin, juillet et août : le temps des cerises !



Les douces : bigarreau, burlat, napoléon et cœur-de-pigeon.

Les acides : généralement, griotte et montmorency.

Les anglaises, qui, comme leur nom ne l'indique pas, sont cultivées en France et utilisées pour la fabrication des eaux-de-vie.

Choisissez les cerises toujours brillantes, de couleur vive, sans traces de moisissure, et de préférence avec leur pédoncule, signe de fraîcheur.

Chocolat

IL EST LE RÉSULTAT DE LA TRANSFORMATION DE LA FÈVE DE CACAO EN PÂTE DE CACAO, à laquelle on ajoute du sucre, du beurre de cacao, de la vanille (exhausteur de goût, quantité égale à 0,5 %) et de la lécithine de soja (homogénéisant sans lequel le chocolat se dissocierait). La masse obtenue porte le nom de chocolat de couverture, noir ou fondant. (31 % au minimum de beurre de cacao).
En y ajoutant du lait en poudre, on obtient du chocolat de couverture lacté ou au lait (25 % au minimum de beurre de cacao et 20 % au minimum de poudre de lait).

Le chocolat blanc, couverture ivoire ou masse blanche, est le résultat d'un mélange de beurre de cacao, de poudre de lait et de sucre. Il ne contient pas de pâte de cacao. Son goût chocolaté ne provient que du beurre de cacao (20 % au minimum de beurre de cacao et 14 % au minimum de poudre de lait).
Selon la variété, la provenance, le traitement et les assemblages de fèves, il est possible de trouver plusieurs sortes de chocolats aux goûts, aux parfums et à la force caractéristiques.
Ils se différencient également entre eux par leur pourcentage en beurre de cacao. Sachez que le taux de celui-ci comprend le beurre de cacao contenu dans les fèves plus celui ajouté lors de la fabrication.
Celle-ci joue un rôle important dans la qualité d'un chocolat : des étapes comme la torréfaction et le conchage, sans oublier la qualité des ingrédients ajoutés, tels que le sucre et le lait en poudre entier, sont essentielles et déterminantes.
Choisissez le chocolat riche en beurre de cacao lorsqu'il s'agit de chocolat fondant, avec



une quantité appréciable de lait en poudre (entre 30 et 40 %) pour le chocolat au lait et ivoire, mais ne dépassez pas les 55 % de sucre. Conservez-le dans un endroit sec et tempéré, et évitez-lui les changements brusques de température sous peine de le voir blanchir.

Citron

ORIGINAIRE DE L'INDE, MAIS CULTIVÉ DANS LE SUD DE L'EUROPE ET EN CALIFORNIE, IL EST LE PARFAIT ALLIÉ DE NOMBREUSES PRÉPARATIONS où son goût inimitable se devine sans jamais agresser. On le trouve tout



au long de l'année sous forme de diverses variétés plus ou moins acidulées et juteuses, toujours d'une belle couleur soutenue et vive avec une peau qui doit être lisse, jamais grumeleuse.
Sachez qu'un citron rond est plus juteux qu'un citron oblong, que certains citrons se tiennent mieux lors du confisage, tel le citron de Menton, et que certaines variétés ne possèdent pas de pépins.

Le citron vert, petit, luisant et arrondi, comporte de nombreuses sous-espèces.
Les plus juteux sont importés du Mexique. Le très petit citron vert d'Afrique et des Caraïbes, dit « citron à punch », possède un arôme intense. C'est de toute façon un fruit tropical très précieux, dont le parfum envoûtant s'accorde parfaitement avec celui de nombreux autres ingrédients. Son accord avec la noix de coco est légendaire.
Il faut le choisir à peau fine, brillante et souple. Les citrons verts durs ne contiennent presque pas de jus.

Crème

POUR MÉRITER CETTE DÉNOMINATION, LE PRODUIT DOIT CONTENIR AU MINIMUM 30 G DE MATIÈRE GRASSE POUR 100 G ET DOIT PROVENIR EXCLUSIVEMENT DE LAIT. La crème est obtenue selon un procédé de centrifugation qui la ramène au centre de la cuve dans laquelle le lait a été porté à 45 °C. On obtient alors de la crème dite crue, car elle n'a fait l'objet d'aucun traitement thermique.



Retrouvez-la sous diverses étiquettes :

Crème crue fermière : savoureuse, elle ne se conserve que très peu de temps, car elle n'a subi ni stérilisation ni pasteurisation.

Crème pasteurisée : pour l'obtenir, on a chauffé le lait à 70 °C puis on l'a ensemencé de ferments lactiques qui lui donnent goût et consistance.

Crème UHT : stérilisée à ultrahaute température, elle est dite de longue conservation.

Crème liquide : également de longue conservation, elle est composée de lait et de stabilisant, et ne supporte pas la congélation.

Crème fleurette : légère, elle contient entre 12 et 20 % de matière grasse ; elle peut être crue ou pasteurisée et se prête à toutes les utilisations. Crue, elle ne se conserve que trois jours.

Crème double : non fermentée, pasteurisée, elle est très riche en matière grasse (entre 42 et 45 %).
Toutes les crèmes se conservent au réfrigérateur entre 4 et 8 °C.

Pour un plaisir crémeux à 40 % de matière grasse, offrez vous la crème des crèmes... La seule à posséder une AOC, la crème d'Isigny, la plus onctueuse et la meilleure, reconnaissable à sa saveur un rien aigrelette.

E

Épices



ELLES PROVIENNENT DU MONDE VÉGÉTAL ET NOUS SERVENT À AROMATISER, À PARFUMER ET À REHAUSSER LE GOÛT DES ALIMENTS. Elles sont utilisées de façons diverses mais jamais aléatoires. Respectez les doses indiquées et évitez les associations douteuses ou celles dont vous ne maîtrisez pas le résultat, au risque de masquer, de modifier ou de détruire la saveur des ingrédients entrant dans la préparation à laquelle elles sont ajoutées.
Préférez-les entières plutôt que déjà moulues, car dans ce dernier cas elles peuvent être additionnées de son. Elles conservent en outre leurs arômes beaucoup moins longtemps. Prenez le temps de moudre, de hacher, de concasser, d'écraser les quantités requises juste au moment de vous en servir, les saveurs n'en seront que plus riches et plus subtiles. Conservez-les dans des récipients hermétiques et à l'abri de l'humidité.

Cannelle : écorce d'arbustes de la famille des lauracées. Cette écorce est détachée de l'arbuste puis découpée en fines lanières qui s'enroulent sur elles-mêmes en séchant. Sa récolte est bisannuelle. La cannelle de Ceylan est plus claire et plus friable que celle de Chine ou du Viêt-nam, qu'on appelle également casse. La meilleure cannelle provient d'Indonésie.

Noix de muscade : graine-fruit du muscadier, elle est entourée d'une enveloppe fibreuse, le **macis**, qui est également une épice. Séché puis réduit en poudre, le macis possède un parfum moins pénétrant que celui de la noix. Celle-ci doit être séchée deux mois afin de renforcer son arôme.

Girofle : bouton floral séché de l'arbre appelé giroflier, il doit son nom de clou à sa forme caractéristique. Il possède une saveur très piquante et possède des vertus antiseptiques, analgésiques et antiophtalmiques.

Gingembre : rhizome noueux originaire des Indes, de Malaisie et d'Afrique, à la peau grège. Sa chair jaune pâle, à texture fibreuse, possède une saveur suave et piquante. Les meilleurs rhizomes, dits « trois-doigts », sont petits et vendus sous l'appellation « stem » (de l'anglais *stem ginger*). Plus rarement, vous pouvez trouver du gingembre vert, c'est-à-dire non parvenu à maturité.
Sa couleur est blanche teintée de rose et sa saveur est plus douce.

Poivre long : fruit entier d'un arbre indien (*pippal*) de la famille du poivrier, il est récolté avant d'être complètement mûr et séché jusqu'à devenir noir. Il possède une saveur corsée et puissante.

Réglisse : c'est une des rares épices purement occidentales ; elle a toujours été très appréciée en France. Son pouvoir sucrant est très prononcé, et elle entre depuis longtemps dans la composition de nombreuses boissons et de confiseries que connaissent bien les enfants.

Le sel est le seul condiment minéral ajouté aux aliments. Raffiné ou non, il peut être d'origine souterraine – c'est le sel fin, d'un blanc immaculé ; il ne possède pas d'arôme particulier, sauf celui de l'iode qui lui est ajouté – ou marine – c'est le sel de mer, en cristaux aux multiples facettes, gris ou rosés selon la provenance. Il est commercialisé tel qu'il est récolté. Le parfum caractéristique du sel marin naturel provient des algues marines. La fleur de sel (pellicule de sel blanc que l'on prélève à la surface des marais salants) possède, quand elle est encore humide, une odeur de violette. Le sel de Guérande est le seul à être gratifié d'un label rouge.

Voir aussi **Herbes aromatiques** et **Vanille**.

F

Farine



On désigne par ce mot le résultat de la mouture de grains de blé ou de froment. Si le résultat provient d'un autre grain, la nature de ce dernier doit alors être spécifiée : farine de seigle, farine de sarrasin...
On détermine la qualité d'une farine par son taux d'extraction, c'est-à-dire par la quantité de matière restant après mouture, et par son taux de cendres : après calcination, on pèse la quantité de matière restante. Moins il y en a, plus la farine est pure.
Son odeur et sa saveur, légères et caractéristiques, sont des critères plus simples à constater.
Sa texture peut être granuleuse, dite ronde, ou très fine, dite plate ; veillez toutefois à ce qu'elle ne soit pas impalpable, car elle n'absorberait pas assez d'eau.
On trouve sur le marché plusieurs sortes de farines :

Farine ordinaire.

Farine supérieure, extraite de blés sélectionnés.

Farine fluide ou tamisée.

Farine de gruau de types 45 et 55, cette dernière plus riche en gluten.

Farines composées : mélanges de farines diverses permettant la réalisation de pains dits spéciaux, multicéréales...

Farine de sarrasin ou de blé noir.
On peut également se procurer de la farine de seigle, d'orge, d'épeautre (et de diverses autres formes de blés primitifs), d'avoine, de maïs, etc.

Figue



Blanches, noires ou violettes, les trois quarts des figues fraîches commercialisées en France proviennent de Provence. Elles sont disponibles entre juin et octobre. Idéalement, elles sont tendres sous la pression du doigt, leur peau est veloutée. Il est facile de voir quand elles sont gorgées de sucre : leur peau se fendille et dégage un léger parfum ressemblant à celui de la cannelle. Lors de la coupe, un suc laiteux s'écoule de la peau, signe de fraîcheur incomparable. Si ce n'est pas le cas, évitez-les, car elles seront trop fermes et de saveur âcre. Flasques, elles sont trop mûres et risquent la fermentation.

Fraise



Les variétés les plus précoces annoncent le printemps, les variétés les plus tardives annoncent l'hiver. Le mieux est de les choisir en pleine saison, c'est-à-dire en été – savoureuses, sucrées, d'une belle couleur vive, juteuses et sans meurtrissure, avec un pédoncule bien vert. Elles sont de formes, de tailles et de saveurs différentes selon les variétés proposées. Il est difficile de faire un choix. Nos préférées sont néanmoins la gariguette, la mara des bois et la grosse fraise belge.

Fraise des bois

Cette petite fraise sauvage, savoureuse et parfumée, que l'on cueille dans les bois et les taillis, est l'ancêtre de toutes les variétés cultivées.



Elle est désormais cultivée de façon intensive grâce au bouturage de plants spécifiques et résistants. Vous la trouverez sous diverses variétés, dont la « reine des vallées » la « délices » et la « mignonnette ». Elles sont disponibles de juin à septembre. Choisissez-les de préférence de couleur vive, odorantes et bien en chair. Bannissez les fruits trop mûrs, humides ou abîmés.
La fraise des bois étant un fruit fragile, il vaut mieux, afin d'en percevoir toutes les subtilités, ne pas lui faire subir de transformation. Consommez-la donc nature !

Framboise

DISPONIBLE D'AVRIL À OCTOBRE, LA FRAMBOISE EST UN FRUIT TRÈS FRAGILE QUI SE PRÊTE À DE NOMBREUSES UTILISATIONS, sans altération de son parfum et de sa saveur. Les variétés, les formes et les caractéristiques propres coexistent, mais la qualité du fruit, s'il est bien choisi, reste constante : préférez-la de taille moyenne, ferme et odorante, avec un aspect givré. Évitez les fruits humides et écrasés, signe de manipulations excessives.



Fromage blanc

Voir Lait.

Fruits confits

CERISES, ORANGES, CITRONS, CÉDRATS, MELONS, ANANAS, ABRICOTS CONFITS... Ces auxiliaires sucrés de la pâtisserie traditionnelle sont en général confectionnés dans le sud de la France, en Provence et en pays niçois. L'angélique de Niort, toutefois, fait exception à double titre : elle ne provient pas du Midi et n'est pas un fruit. La préparation des fruits confits est longue et minutieuse, et leur coût est élevé, mais l'art des entremets et des desserts ne saurait s'en passer.
Voir aussi Marron.

Fruits exotiques

PAPAYES, MANGUES, GOYAVES, FRUIT DE LA PASSION, MANGOUSTANS, COROSSOLS, CARAMBOLES, PITHAYAS, ETC., sont cultivés entre les tropiques du Cancer et du Capricorne, et vous les trouverez tout au long de l'année. De variétés et de provenances différentes, même au sein d'une famille, ils le sont également par leurs tailles et leurs couleurs. La couleur n'a d'ailleurs souvent rien à voir avec leur degré de maturité, comme on peut le voir pour les mangues et les goyaves. Préférez des fruits souples et fermes au toucher, dont la peau est tendue et ne présente aucune trace de choc.
La mangue est un des fruits les plus savoureux. Il en existe de très nombreuses variétés, de la grosse mangue greffée d'Afrique et d'Amérique du Sud à la petite mangue alphonso chérie des Indiens, en passant par les mangues jaunes et oblongues, très parfumées, d'Asie du Sud-Est et les petites mangues vertes sauvages du Cameroun, étonnamment sucrées. Il faut sélectionner des mangues un peu souples mais pas trop, dégageant une légère odeur.
La papaye, en mûrissant, passe du vert au jaune. Il ne faut pas trop la faire attendre, car elle décline assez vite. Sa chair orange (papaye solo) est tendre et fondante.
Le fruit de la passion doit être choisi bien rond et rebondi, avec



une peau lisse et luisante. On en utilise la pulpe parfumée, passée au chinois, ainsi que les graines. La goyave possède elle aussi un arôme unique, si l'on fait abstraction de ses multiples petits pépins nichés dans la chair. On l'utilise le plus souvent en coulis, en pâte ou en confiture. Voir aussi Ananas, Banane, Noix de coco.

Fruits rouges

Outre les fraises et les framboises (voir ces termes), on désigne sous cette appellation les autres petits fruits de l'été, qui ne sont d'ailleurs pas tous rouges : groseilles rouges ou blanches, mûres, cassis, myrtilles, et plus rarement airelles. La canneberge, l'airelle américaine, est un fruit d'hiver.

Fruits secs



Obtenus par déshydratation naturelle (au soleil) ou artificielle (en tunnel ou en étuve de dessiccation), ils conservent toutes leurs qualités, même gustatives, sauf la vitamine C qui est détruite lors de ce processus de conservation. Privés de leur eau, ils ont une très grande valeur nutritive et sont très riches en sucre rapidement assimilable (73 %).

Préférez les abricots et les figues de Turquie, les pruneaux d'Agen, les dattes d'Algérie ou de Tunisie (deglet nour, blondes à peau fine), les raisins de Smyrne (dorés et translucides), de Corinthe (petits et noirs) ou de Malaga (gros, violets ou roux). Sont disponibles également bananes, pommes ou mangues en tranches, poires en quartiers, cerises, airelles, myrtilles, fruits rouges...

Choisissez-les calibrés, entiers, de couleur vive et uniforme, brillants et dépourvus de toute trace de sucre. Ils se conservent au sec dans un endroit tempéré. Les pruneaux d'Agen proviennent d'une variété de prune appelée « prune d'ente ». Après récolte, ces prunes sont lavées et triées, ensuite elles sont desséchées en tunnel d'air chaud ou en étuve. Les pruneaux d'Agen sont conditionnés de manière rigoureuse : leurs emballages doivent mentionner leur provenance, leur taux d'humidité et leur calibre ; sachez que, pour 1 kg de pruneaux, il faut 3 kg de prunes et que l'appellation « pruneaux d'Agen » n'est octroyée que lorsque 77 fruits équivalent à un demi-kilo ! Choisissez les pruneaux noirs, brillants et charnus, à texture souple et moelleuse.

H

Herbes aromatiques

Elles sont issues de plantes odoriférantes dont on utilise l'élément le plus parfumé : feuilles, tiges, sommités fleuries... Menthe, mélisse, citronnelle, thym, thym citron, verveine, lavande... Préférez-les fraîches et en floraison, stade où elles contiennent le plus d'éléments aromatiques. Choisissez-les en bouquet, de couleur vive, odorantes et non flétries. Elles se conservent très peu de temps, c'est pourquoi, dès l'achat, il faut les couvrir d'un linge humide et les conserver au réfrigérateur. N'utilisez que les feuilles et les fleurs, et bannissez les tiges (sauf pour la citronnelle), car celles-ci apporteraient une saveur âcre et boisée à vos préparations. De même, ne prolongez pas excessivement le temps d'infusion, pour les mêmes raisons. Toutes les herbes peuvent être séchées. Conservez-les dans un récipient à fermeture hermétique, à l'abri de la lumière ; elles garderont leur parfum. Méfiez-vous tout de même, car celui-ci est moins corsé que celui de la plante fraîche, et il décline dans le temps.



I

Ingrédients insolites

Certaines innovations, quand elles se révèlent savoureuses, méritent de rester au répertoire : c'est ainsi que nous préparons des sorbets à la bière ou au Coca-Cola. Même le Malabar, débarrassé de sa gomme arabique, donne une crème glacée séduisante. La liste des ingrédients insolites reste ouverte...

L

Lait

La dénomination « lait », sans indication de provenance de l'espèce animale, est réservée au lait de vache. Dans les autres cas, il est obligatoirement mentionné « lait de chèvre », « lait de brebis »... Il est composé majoritairement d'eau, et, en plus faible quantité, de matière grasse, de sucre, de protéines, de sels minéraux et de vitamines. On le retrouve commercialisé sous différentes appellations :

Lait cru : lait entier dont la quantité de matière grasse varie entre 30 et 50 g par litre ; il n'a subi aucun traitement à part, éventuellement, l'homogénéisation (cette opération a pour but de briser les globules gras du lait, qui restent alors en suspension dans la masse, et ainsi d'éviter la formation d'un bouchon de crème). Il ne se conserve qu'une journée.

Lait pasteurisé en vrac : lait entier ayant subi un traitement thermique d'assainissement afin de détruire les germes pathogènes. Il contient 36 g de matière grasse par litre.

Lait pasteurisé conditionné : il a subi le même traitement que le lait pasteurisé en vrac et son conditionnement est régi par des lois.
– Rouge pour le lait entier (36 g de matière grasse par litre).
– Bleu pour le lait demi-écrémé (entre 18 et 20 g de matière grasse par litre).
– Vert pour le lait écrémé (moins de 3 g de matière grasse par litre).

Lait pasteurisé de haute qualité : préparé à base de lait cru de qualité supérieure. On le pasteurise à basse température afin de conserver toutes ses qualités organoleptiques.



Il contient 36 g de matière grasse par litre.

Lait UHT : traitement thermique d'assainissement microbiologique réalisé à ultrahaute température (140-150 °C) pendant quelques secondes. Il conserve, contrairement au lait pasteurisé, son goût et sa couleur. Entier, il contient 36 g de matière grasse par litre ; demi-écrémé, au minimum 18 g de matière grasse par litre ; écrémé, moins de 16 g de matière grasse par litre.

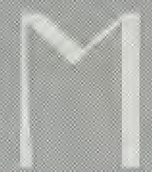
Lait stérilisé homogénéisé : homogénéisé et conditionné, ce lait est soumis dans son emballage à une température de 120 °C pendant 20 minutes afin de supprimer toute présence pathogène. Les quantités de matière grasse par litre sont équivalentes à celles du lait UHT.

Lait stérilisé aromatisé : lait stérilisé auquel on ajoute du sucre, un arôme et un stabilisateur (0,2 %).

Lait concentré, sucré ou non sucré : ces laits sont élaborés de même que le lait pasteurisé ou UHT, et concentrés par évaporation sous vide. Les quantités de matière grasse par litre sont équivalentes à celle du lait UHT. Commercialisé en bouteilles de verre ou de plastique, en berlingots ou en emballages de carton de type Tetra-Brik, le lait se conserve plusieurs mois s'il reste scellé. Après ouverture, compter 3 ou 4 jours au réfrigérateur.

Lait en poudre : lait obtenu par dessiccation-déshydratation de lait pasteurisé ou UHT. Les quantités de matière grasse par litre sont équivalentes à celles du lait UHT. Il faut compter de 8 à 10 jours de conservation après ouverture, car les matières grasses qu'il contient s'oxydent et rancissent. Non ouvert, il se

conserve plusieurs mois à l'abri de l'humidité et à température ambiante.
Parmi les produits dérivés du lait, nous utilisons également diverses variétés de fromage blanc, caillé frais de vache, de chèvre ou de brebis égoutté et non salé. Leur association avec les fruits rouges est bien connue. Un produit caractéristique de la pâtisserie d'Outre-Atlantique est le *cream cheese*, fromage très égoutté et légèrement salé à forte proportion de crème. Compact et onctueux, gardant ses propriétés à la cuisson, il nous sert principalement à confectionner le cheesecake. La marque Philadelphia est mondialement connue, mais elle n'est pas aisément disponible en France. À défaut, utilisez du Saint-Moret. Le mascarpone est un fromage italien encore plus riche en crème que le *cream cheese* ; il est la version transalpine d'une spécialité crémière connue de nombreux pays, la crème réduite et concentrée (*kaymak* gréco-turc, *malai* indien, *clotted cream* anglaise, voire certaines crèmes doubles non fermentées). En pâtisserie, on tire parti de son onctuosité, notamment pour confectionner le tiramisù.



Mangue

Voir Fruits exotiques.

Marron, châtaigne

LE MARRON OU CHÂTAIGNE-MARRON EST UNE VARIÉTÉ DE CHÂTAIGNE CULTIVÉE ET AMÉLIORÉE. Il est aisément reconnaissable, car il ne renferme qu'un lobe bien rond et régulier, alors que la châtaigne dite « sauvage » en contient plusieurs, aplatis sur une face. Le marron est particulièrement adapté à la confection de marrons glacés. Les meilleurs proviennent du Piémont italien et d'Ardèche. Ne les confondez pas avec les fruits du marronnier d'Inde, non comestibles !

Melon et pastèque



TOUS DEUX DE LA FAMILLE DES CUCURBITACÉES ET RICHES EN EAU, ils doivent avoir une peau lisse, épaisse et souple à la fois, une odeur pas trop soutenue et une couleur homogène. Ces fruits sont disponibles principalement durant les mois de juillet et d'août. Si vous voyez une craquelure circulaire à la base du pédoncule, vous êtes certain d'avoir choisi le bon fruit. Évitez les sujets trop petits, légers ou crevassés.

Menthe

Voir Herbes aromatiques.

Meringue

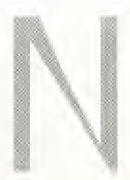
Voir Œufs.

Miel

Voir Produits secondaires de base, Sucre.

Mirabelle

Voir Prune.



Noix

Voir Oléagineux.

Noix de coco

AUTRE FRUIT TROPICAL, LA NOIX DE COCO POSSÈDE UN ÉVENTAIL DE SAVEURS ASSEZ VARIÉ SELON LA FORME SOUS LAQUELLE ON L'EMPLOIE ET LA MATURITÉ DU FRUIT. Fraîche et verte, elle contient une grande quantité d'une eau rafraîchissante et une chair tendre et translucide. Arrivée à maturité, elle contient moins d'eau ; sa chair peut être prélevée, pelée et, selon le cas, utilisée fraîche ou séchée. Fraîche, elle possède un goût de noisette suave et parfumé. On extrait le lait de coco de la noix fraîche râpée et infusée dans de l'eau chaude. Ce lait est très utilisé en Asie, en cuisine mais

aussi dans les desserts. Sèche, on la râpe et on la fait sécher pour obtenir un ingrédient à saveur douceâtre très employé en pâtisserie.

Nougat

Voir Oléagineux.





Œufs

INGRÉDIENTS VIVANTS ET FRAGILES, ILS DOIVENT ÊTRE SÉLECTIONNÉS DE FAÇON RIGOUREUSE ET SELON DES CRITÈRES BIEN PRÉCIS. Préférez-les en boîte, car l'étiquetage vous offre toutes les garanties et toutes les indications nécessaires. Ils sont commercialisés sous les mentions suivantes :

Œufs extra-frais : 24 heures après la ponte. Au bout de 7 jours, ils perdent leur qualification et ne sont plus que frais.

Œufs frais : conditionnés moins de 15 jours après la ponte et commercialisés jusqu'à 28 jours après la ponte (délai légal).
Vous trouverez également sur l'emballage le calibre, de 1 à 7, et le rapport en poids déclinant de 70 g à 45 g.
Même en vrac, choisissez-les la coquille nacrée, lisse, brillante, non fêlée, non souillée, et lourds en main. Leur couleur dépend de la race de la poule pondeuse et non de son alimentation ; de même, la grosseur n'intervient en rien dans sa qualité. Conservez les œufs au frais, à l'abri de l'humidité et de tous aliments dégageant une odeur forte, car ils ont tendance à s'en imprégner : la coquille d'œuf est perméable.

Oléagineux

TERME GÉNÉRAL DÉSIGNANT DES GRAINES OU DES FRUITS RICHES EN LIPIDES. LEURS USAGES EN PÂTISSERIE SONT NOMBREUX, NOTAMMENT POUR LA FABRICATION DES NOUGATS ET DES NOUGATINES.

Noix : fruit à coque ligneuse entouré d'une écorce verte appelée brou, dont on prépare des liqueurs et du ratafia. L'amande est constituée de deux cerneaux blancs recouverts d'une peau jaunâtre et amère. Préférez les noix non lavées : trop propres, elles ont subi un bain à base de chlore qui risque d'avoir atteint et dénaturé le fruit. Choisissez-les de catégorie A, à la coque noirâtre et couverte d'une résille. Elles sont disponibles de septembre à novembre.

Noisette : fruit à coque ligneuse contenant une amande ronde de couleur caramel, à chair ivoire, à saveur douce.

Amande : fruit charnu et oblong de l'amandier. Fraîche, elle est blanche, enfermée dans une coque entourée d'une bogue vert pâle et recouverte d'une peau ivoire. Séchée, la bogue a noirci, la coque a durci, la peau est brune tandis que l'amande est ivoire.
On émonde les amandes brutes en les ébouillantant, puis en faisant glisser leur peau.

Pistache : la graine du pistachier, arbre méditerranéen, est vert pâle, recouverte d'une pellicule rougeâtre et protégée par une coque dont l'ouverture atteste de la maturité du fruit. On la fait sécher après récolte. Elle est disponible toute l'année ; préférez celle d'Iran.

Cacahuète : c'est la graine souterraine de l'arachide, plante légumineuse cultivée en Afrique et dans les régions chaudes de l'Amérique. Les graines à double lobe, revêtues d'une fine pellicule brune à saveur âcre, sont rangées par deux ou trois dans une coque fibreuse de couleur grège.
On fait rôtir légèrement les cacahuètes avant utilisation.

Noix de pécan : c'est le fruit du pacanier, arbre du sud



des États-Unis. Sa coque rouge carmin, lisse et mince, contient une amande à deux lobes, de couleur brune et de saveur douce, proche de celle de la noix.

Choisissez ces graines dans leur coque. Celle-ci sera saine et non percée. Afin d'être sûr de l'état du contenu, secouez la coque : si vous entendez le fruit bouger, c'est que celui-ci est desséché et probablement rance. À l'inverse, lors de votre choix de fruits décortiqués, sélectionnez-les entiers, calibrés, de couleur vive et bien en chair. Vous pouvez aussi trouver des fruits émondés : méfiez-vous de leur saveur, car ils ont subi des traitements à base de solvants qui peuvent dénaturer le fruit. Un conseil : goûtez !

Orange, pamplemousse

CES AGRUMES SONT DE FORME PLUS OU MOINS ARRONDIE, ET PLUS OU MOINS JUTEUSES, ACIDULÉES OU SUCRÉES. Une douzaine de variétés d'oranges (navel, jaffa, maltaise, sanguine...) et une petite dizaine de variétés de pamplemousses sont disponibles sur les étals tout au long de l'année. Votre choix ira vers des fruits à peau lisse, de couleur vive et uniforme, lourds et fermes en main.
Parmi les pamplemousses à chair blonde, on trouve les marsh seedless et les royal. Parmi les pamplemousses roses et rouges : thompson et pink marsh ; sunrise, star ruby, ruby red et red blush. Sachez qu'une fois cueillies, les agrumes ne mûrissent plus.



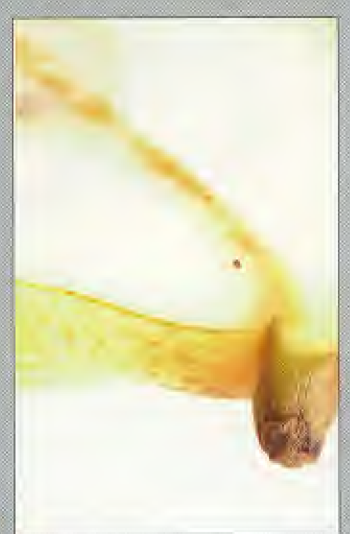
P

Pêche



BLANCHE, JAUNE, PLATE OU DE VIGNE... peu importe votre choix tant qu'il se fait au mois d'août, l'apogée de la saison des pêches. La couleur n'étant pas une valeur sûre, sélectionnez toujours des fruits bien mûrs, duveteux, à peau fine et souple au toucher. S'ils sont odorants, ils seront goûteux et sucrés. Bannissez les fruits abîmés, durs, tachetés et verts.

Poire



D'UNE CENTAINE AUTREFOIS, NOUS SOMMES AUJOURD'HUI PASSÉS À UNE QUINZAINE DE VARIÉTÉS. Parmi celles-ci : la williams, la beurré-hardy (le terme « beurré » évoque une poire à la chair fondante), la doyenné-du-comice, la passe-crassane (dont l'extrémité du pédoncule est recouverte de cire) ou la packam triumph. D'été, d'automne ou d'hiver, les poires se prêtent à de nombreuses préparations selon leur goût, leur tenue et leur texture plus ou moins fine. Achetez-les selon vos besoins, toujours fermes et odorantes, en préférant les fruits arrivés à maturité sans tache ni meurtrissure.

Pomme

ON EN RECENSE PLUS DE QUATRE-VINGTS VARIÉTÉS, CHACUNE AYANT SES CARACTÉRISTIQUES, SES PARTICULARITÉS ET SES USAGES. Achetez-les de saison, ferme et parfumées. Refusez les fruits tavelés, flétris ou ayant reçu des coups, tout comme les fruits



trop parfaits et d'un brillant excessif : les apparences sont trompeuses ! Leurs noms : granny smith, golden delicious, belle de Boskoop, reine des reinettes... Leurs couleurs : jaunâtre, verte, rouge, tachée de brun ou bicolore.

Produits secondaires de base

Les acides

- **Acide citrique :** extrait du citron, il rehausse le goût de certaines pâtes de fruits.
- **Acide ascorbique :** extrait de baies de sorbier, il est utilisé comme conservateur et comme antimoisissure.
- **Acide tartrique :** acide alcoolique qui se trouve dans la lie de vin et qui, traité avec de l'acide sulfurique, s'utilise en poudre blanche comme acidifiant et correcteur d'acidité.
- **Crème de tartre :** cristaux se déposant à l'intérieur des tonneaux de vin, récupérés puis dissous à l'aide de sel de calcium. Il s'utilisent en poudre blanche comme acidifiant et correcteur d'acidité.

Les agents levants

- **Levure chimique** (*baking powder*, poudre à lever)
Elle se compose d'un alcalin (bicarbonate de soude), d'un acide (crème de tartre) et d'une matière complémentaire (amidon, fécule, ou farine de riz). Le premier, sous l'action de la chaleur et de l'humidité, dégage du gaz carbonique qui fait lever la pâte ; le deuxième accélère ce dégagement tout en supprimant l'âcreté, et le troisième empêche l'apparition d'une réaction prématurée avec l'humidité de l'air. Afin d'obtenir de bons résultats, incorporez l'agent levant en fin de préparation et enfournez immédiatement, car c'est en milieu humide et tempéré que son action débute pour s'accentuer au four.
- **Levure biologique** (levure de boulangerie) : champignons microscopiques ayant le pouvoir de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique. En fermentant, le gaz carbonique que dégage la levure étire le gluten et donc fait gonfler la pâte, donne à la mie sa structure et participe à la coloration de la croûte. La levure de boulangerie est vivante ; c'est un produit frais. Conservez-la entre 4 et 6 °C. Au-delà de 50 °C, elle meurt.
- **La levure biologique déshydratée** possède toutes les caractéristiques de la levure biologique. Son utilisation requiert un minimum de préparation : 30 minutes à l'avance, délayez-la dans un mélange d'eau tiède et de farine, afin que les cellules reprennent leur activité. Conservez cette levure au sec et au frais.

Les amidons ou fécules

Glucide à texture fine présent, entre autres plantes, dans le maïs, l'amidon se présente sous forme de poudre blanche dont le pouvoir épaississant est le triple de celui de la farine. Délayé dans un liquide, il est employé comme liant ; mêlé à la farine dans les biscuits, il apportera de la légèreté. L'amidon de blé est une matière amylacée obtenue par hydrolyse du blé. Il sert à la réalisation d'empreintes pour pâtes de fruits à la liqueur.

La gélatine

Substance incolore extraite du collagène contenu dans les os et les tissus des porcs et des bœufs. Elle retient l'eau, facilite le maintien des substances solides dans les liquides, provoquant soit un épaississement, soit une gélification. Qu'on l'utilise en feuilles ou en poudre, son action est équivalente.

Le glucose

Obtenu par hydrolyse acide d'une matière amylacée (amidon ou fécule de maïs, de riz...), il se présente sous forme de sirop visqueux transparent ou de poudre blanche ; il s'agit dans ce dernier cas de glucose déshydraté, dit « atomisé ». Les deux possèdent les mêmes caractéristiques. Son emploi a pour but d'empêcher la recristallisation des sucres et d'apporter du moelleux aux mélanges auxquels il est ajouté.

Le miel

Substance sucrante naturelle élaborée par les abeilles avec le nectar des fleurs qu'elles butinent (lavande, châtaignier, acacia, thym, sapin...). Il est composé à 76 % de sucre, et, pour le reste, d'eau et de vitamines. Il possède un pouvoir sucrant supérieur à celui du saccharose, avec l'intérêt supplémentaire d'être parfumé et coloré selon les spécificités de la plante.

Les pectines

- **Pectine jaune :** pectine additionnée de retardateur et de polyphosphates de sodium, utilisée pour les pâtes de fruits.
- **Pectine NH :** pectine de pomme additionnée de sel retardateur et utilisée pour les gelées, les glaçages et nappages.

Le sorbitol
Obtenu par hydrogénation du sucre de sorbier, il se présente sous forme de poudre cristalline. Il est utilisé comme rétenteur d'humidité, anticristallisant, améliorant de texture en glacerie et retardateur de rancissement en confiserie.

Le sucre glace
Sucre cristallisé blanc, raffiné ou non. Il est réduit en poudre impalpable et additionné de 3 % d'amidon de maïs afin d'éviter son agglomération et d'augmenter sa conservation.

La Trimoline ou sucre inverti
Obtenue par hydrolyse de glucose et de fructose avec adjonction d'acide chlorhydrique, la Trimoline se présente sous la forme d'un sirop épais de couleur blanchâtre, utilisé pour stabiliser et retenir l'humidité, empêcher la cristallisation et le grainage, améliorer la structure des pâtes, renforcer les arômes et conserver le moelleux ainsi que l'onctuosité.

Les matières stabilisantes
Substances végétales ou animales ayant la capacité de lier l'eau, soit en s'en imbibant et en se gonflant, soit en l'absorbant. Cette capacité hydrophile permet, lors de leur ajout aux préparations glacées :
– d'augmenter leur viscosité,
– de maintenir la stabilité de l'émulsion,
– de retenir l'air durant la congélation,
– de retarder la croissance des cristaux,
– de leur conférer une texture fine et onctueuse.

Prune

Nom générique s'appliquant à plusieurs variétés de fruits de formes, de couleurs et de goûts différents :



La mirabelle : la plus petite mais la plus savoureuse ; sa peau jaune-orangé, parfois rousse, est pointillée de rouge. Sa chair jaune est sucrée et douce.

La prune rouge : comme son nom l'indique, elle est totalement rouge sombre. Sa chair est acidulée et parfois farineuse, sa peau est lisse et ferme.

La quetsche : ovale, violette, reconnaissable à son sillon longitudinal ; sa chair est jaune-vert, ferme, juteuse et légèrement acidulée.

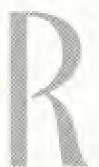
La reine-claude : verte ou dorée, ronde à chair ferme et parfumée ; sa peau se fissure lorsqu'elle est gorgée de sucre, preuve de qualité.

La saint-martin : ronde, grosse, à peau fine et de couleur ambrée ; sa chair est savoureuse, sucrée et parfumée.

Choisissez toutes les prunes recouvertes de pruine, preuve de leur cueillette récente et donc de leur fraîcheur. Elles doivent être fermes et lisses, dépourvues de tache et dégageant une odeur agréable. Conservez-les à température ambiante ou sortez-les du réfrigérateur avant de les consommer, car le froid masque leur goût et leurs parfums. Elles sont disponibles d'août à octobre pour les plus tardives.

Pruneau

Voir Fruits secs.



R

Réglisse

Voir Épices.

Rhubarbe

Considéré longtemps comme une plante médicinale plutôt que comme un fruit, ce pétiole charnu est aujourd'hui utilisé en tant que tel au cours de deux



périodes distinctes de l'année : soit entre mai et juillet, soit d'août à octobre. Consommez la rhubarbe de juin ; c'est alors que le fruit est le plus doux. Votre choix se fera en sélectionnant les pétioles les plus charnus, fermes, rougeâtres et cassants. Ses feuilles ne sont pas comestibles.

Rhum

Voir Spiritueux.

Riz

POUR LES DESSERTS, ON CONSEILLE GÉNÉRALEMENT D'UTILISER DU RIZ ROND, qui donne un résultat plus fondant, mais nous utilisons également du riz long. Le riz soufflé est un auxiliaire précieux dans la confection de petits fours ou dans les entremets où il faut introduire une consistance légère et croustillante.



Spiritueux

APPELLATION CONCERNANT L'ENSEMBLE DES BOISSONS CONTENANT DE L'ALCOOL. Elle se subdivise en trois catégories :

Les eaux-de-vie, obtenues par une ou plusieurs distillations de fruits (cerise ou merise, quetsche, poire...), de grain (gin, vodka, whisky...) de canne à sucre (rhum) ou de vin (cognac, armagnac...).

Les liqueurs, obtenues soit par distillation, soit par infusion, après macération d'une ou



plusieurs substances aromatiques dans de l'alcool : fruits (cassis, fraises...), écorces (Grand Marnier, Cointreau, curaçao...), ou plantes et graines (Bénédictine, Marie Brizard...)

Les vins : terme générique reprenant les boissons préparées à partir de raisins frais, ainsi que les « jus » dont une partie ou la totalité du sucre est transformée en alcool par fermentation spontanée ou non (porto, jerez, champagne, cidres, vins doux naturels...).

Sucre

QU'IL SOIT DE CANNE OU DE BETTERAVE, SON GOÛT EST PRATIQUEMENT IDENTIQUE, TOUT COMME SA MÉTHODE DE FABRICATION. Seul son prix varie ; en effet le coût de transformation de la canne en sucre est plus élevé. On le retrouve sous diverses formes, dont le pouvoir sucrant est quasi égal. Dans la famille du sucre de canne, on trouve :

Le sucre candi : en gros cristaux blancs ou bruns, élaboré à partir de sirop de sucre concentré et refroidi dans des bacs tendus de fils de coton.

La cassonade : de couleur brune, résultat du premier stade de cristallisation, elle possède une saveur proche de celle du rhum.

La mélasse : sirop foncé, résultant de la première pression de la canne à sucre.

Le sucre mélasse (*muscovado* ou *panela*) : sucre brut, résultant de la première pression de la canne à sucre. D'un roux sombre, il est sirupeux et peu cristallisé.

Le sucre roux : il provient de la cassonade chaude et humide, compressée dans des moules et agglomérée par séchage.

Les vergeoises brune et blonde : elles proviennent respectivement du premier et du second sirop de pressage.

Le sucre de canne blanc raffiné, en morceaux ou en pain.

Dans la catégorie du sucre de betterave :

Le sucre en morceaux : issu du sucre cristallisé, compressé et moulé en parallélépipèdes rectangles.

Le sucre semoule : il provient du tamisage ou du broyage du sucre cristal blanc.

Le sucre gélifiant : sucre en poudre additionné de pectine de fruit naturelle et d'acide citrique.



Sucre de betterave et/ou de canne :

Le sucre cristal ou sucre cristallisé : obtenu par cristallisation des sirops.

Le sucre glace : sucre cristal blanc, raffiné ou non, il est réduit en poudre impalpable et additionné de 3 % d'amidon de maïs afin d'éviter son agglomération.

Le sucre liquide : solution concentrée de sirop de sucre, incolore ou ambrée par caramélisation. Il édulcore de la même façon que le sucre cristal.

Le sucre roux : constitué à 99,5 % de saccharose pur, il est coloré avec de la mélasse ou du caramel et contient des impuretés organiques résiduelles.

Le sucre vanillé : sucre cristal additionné d'amidon et d'essence de vanille naturelle (voir Vanille).

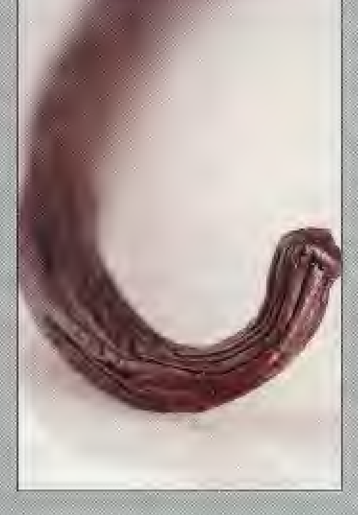
Le sucre vanilliné : sucre cristallisé additionné de vanilline de synthèse (voir Vanille). Il se conserve en milieu sec et frais.

Voir aussi Produits secondaires de base (glucose, miel, sucre glace, sucre inverti).

V

Vanille

Originaire du Mexique, elle tire son nom de l'espagnol vaina, « gaine », et fut introduite en Europe au XVIe siècle. Fruit du vanillier, liane de la famille des orchidées, la vanille se présente sous la forme d'une longue gousse verte. Elle atteint sa taille adulte au bout de six semaines mais n'est récoltée qu'au bout de six à huit mois, lorsqu'elle a pris sa couleur jaune caractéristique dite « queue-de-serin ». Elle ne possède alors aucun parfum. Échaudées à 65 °C, les gousses sont ensuite mises à égoutter et



prennent progressivement leur teinte chocolat. Ensuite, elles sont séchées à 65 °C, puis stockées environ quatre mois dans des boîtes de fer-blanc afin que leurs arômes se développent. La dernière opération consiste à les trier et à les calibrer avant de les conditionner. C'est donc une année plus tard et après ces diverses opérations d'affinage que la vanille se présente enfin telle que nous la connaissons : une gousse de 15 centimètres de longueur environ, noire, odorante, souple et, pour les meilleures, recouverte de « givre » : celui-ci provient de l'exsudation de la vanilline naturelle – sa présence est un incontestable critère de choix.

Le plus souvent, pour l'utilisation, on fend la gousse sur toute sa longueur afin de libérer les minuscules graines noires chargées d'arôme. Quand on ne peut pas faire infuser la vanille entière dans un liquide chaud, on ajoute directement les graines à l'appareil en raclant l'intérieur de la gousse.

Trois variétés de vanille s'offrent à vous : la ley ou leg du Mexique, la vanille de Tahiti et la vanille bourbon, cette dernière provenant de la Réunion, de Madagascar ou des Comores.

Elle est disponible :

En gousse : c'est la meilleure vanille. Choisissez-la grasse, lisse, luisante et charnue, si possible dans un emballage hermétique qui empêche son dessèchement et conserve tous ses arômes.

En poudre : séchée et broyée, elle est plus facile d'emploi mais bien plus coûteuse. Préférez-la de couleur foncée et pure, non additionnée de sucre.

En extrait obtenu par macération dans de l'alcool, puis infusion dans du sirop de sucre des gousses abîmées durant l'affinage. Sa qualité dépend de sa concentration en vanilline : 15 % au minimum.

En sucre vanillé ou « aromatisé à la vanille » : c'est un sucre en poudre auquel on ajoute 10 % d'extrait ou de poudre de vanille ainsi qu'un agglomérant (amidon). Ne confondez pas ce dernier avec le sucre vanilliné, qui est un sucre en poudre additionné de 0,3 % d'arôme artificiel de vanille, obtenu par oxydation d'essence de girofle.



B

C

F

P

R

V

Préparations de base

Petits fours



Abaisser
Amincir une quantité de pâte au rouleau ou au laminoir jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée.

Appareil
Mélange d'éléments entrant dans la composition d'une recette. La consistance d'un appareil est généralement plus fluide que compacte (voir Masse).

Arlette
Très fine plaque de feuilletage caramélisé résultant d'un feuilletage abaissé (« nourri ») dans une généreuse quantité de sucre glace.



Bain-marie
Procédé consistant à déposer un récipient dans un autre de volume supérieur contenant de l'eau en ébullition ou à frémissement. La chaleur, ainsi atténuée, permet de travailler des produits fragiles sans risquer de les brûler.

Battre
Agiter énergiquement des éléments réunis en les mélangeant afin d'en modifier leur consistance première.

Beurrer
Couvrir de beurre les parois d'un récipient destiné à la cuisson, afin d'éviter que le contenu n'y adhère. Cette opération facilite le démoulage.

Billes
Adjectif appliqué à de petits fruits congelés entiers ajoutés tels quels à un appareil, sans décongélation (framboises billes, fraises billes).

Blanchir
Attendrir un élément en le plongeant quelques minutes dans de l'eau portée à ébullition.
Cette expression désigne aussi le travail d'un mélange au fouet (généralement des jaunes d'œufs et du sucre) jusqu'à ce qu'il devienne crémeux, mousseux et clair.

Bloquer
Action de congeler des éléments ou des appareils très rapidement et à très basse température (entre – 30 et – 40 °C). Ces éléments peuvent être destinés à être conservés à – 18 °C pour une longue durée, mais ce cas n'est pas obligatoire ; on bloque aussi des éléments de façon à les combiner, à les travailler ou à les orner plus aisément après durcissement.

Brunoise
Ingrédients taillés en dés de 5 mm de côté, généralement des fruits ou des légumes.

C

Candissoire
Récipient rectangulaire à bord haut muni d'une grille de même dimension. Il sert à la confiserie, et aussi à bloquer et à conserver les granités.

Caraméliser
Transformer du sucre, à sec ou additionné d'eau, en caramel sous l'effet d'une chaleur modérée et constante. C'est aussi l'action menant à colorer un élément sous la chaleur d'une salamandre ou d'un gril en le poudrant de sucre (voir Glacer). On caramélise également un ingrédient en le poêlant au sucre et au beurre.

Chemiser
Opération consistant à recouvrir les parois d'un récipient d'un élément permettant à un second ingrédient de ne pas y adhérer. L'ingrédient du chemisage peut faire partie intégrante de la recette (moule à bonbon chemisé de chocolat) ou non (Rhodoïd enroulé autour d'un cercle à entremets ; papier sulfurisé dans un moule à cake).

Clarifier
Rendre un liquide clair et limpide par filtrage ou par décantation.

Corps
Donner du corps équivaut à travailler une pâte en la pétrissant afin de lui conférer de l'élasticité.

Couverture
Expression elliptique désignant le chocolat de couverture, un chocolat de pâtisserie contenant un minimum de 31 % de beurre de cacao. La couverture noire, généralement, en contient 55 % et la couverture au lait 38 %.

Crémer
Travailler de la matière grasse, seule ou avec un autre ingrédient (exemple : beurre et sucre, beurre et jaunes d'œufs), afin de lui donner la consistance d'une crème.



Décuire
Abaisser brusquement le degré de cuisson d'un liquide en lui incorporant un élément liquide ou solide afin de lui donner une consistance moelleuse.

Déglacer
Dissoudre à l'aide d'un liquide les sucs de cuisson caramélisés au fond d'un récipient.

Dessécher
Éliminer l'excédent d'eau d'une préparation en la chauffant sur feu vif et en la travaillant vivement jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.

Détailler
Découper à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce des quantités de matière égales et régulières.

Détendre
Délier, assouplir la tenue d'un appareil ou d'une pâte en lui ajoutant une substance appropriée.

E

Émonder ou monder
Débarrasser certains fruits (amandes, noix, pêches…) de leur peau après les avoir blanchis (voir ce terme).

Émulsionner
Provoquer par fouettage énergique la dispersion d'un liquide dans un autre liquide ou dans une autre matière. Ce terme s'utilise généralement quand on associe deux éléments non homogènes (on émulsionne par exemple des œufs dans du beurre) et/ou ne s'intégrant pas aisément l'un à l'autre (émulsion de corps gras dans un élément aqueux).

Enrober
Recouvrir entièrement, en une couche plus ou moins épaisse, un élément d'un autre afin de le protéger ou de le décorer.

F

Foisonner
Augmenter le volume d'un appareil en lui incorporant de l'air sous l'action d'un fouettage vif et intensif.

Foncer
Tapisser l'intérieur d'un récipient d'une abaisse de pâte en pressant légèrement celle-ci afin de lui faire épouser la forme du récipient.

Fouetter
Battre énergiquement une préparation à l'aide d'un fouet pour la rendre homogène. Voir aussi Battre, Foisonner, Monter.

Fouler
Écraser par pression modérée afin d'extraire le maximum de jus d'un fruit cuit ou cru. On ne foule pas quand on désire obtenir un jus de fruit parfaitement limpide.

G

Glacer
Couvrir de gelée, de jus, de nappage, de fondant, de sirop, etc., à chaud ou à froid, un gâteau, un entremets, des fruits… afin de les rendre luisants et brillants.

C'est aussi poudrer un élément de sucre et le faire caraméliser (voir Caraméliser).

Grainer, grainage
Se dit d'un appareil dont les éléments manquent de cohésion. Cette consistance peut résulter d'un mélange trop rapide, d'une association d'ingrédients dont les températures sont différentes, du non-tamisage des ingrédients secs, etc.

H

Homogénéiser
Assurer la cohésion et l'harmonie des divers éléments entrant dans la composition d'un appareil. Réaliser le mélange intime de différentes matières (contraire : Grainer).

I

Imbiber
Faire pénétrer un sirop ou un liquide aromatisé dans un biscuit, un gâteau… pour les rendre moelleux et les parfumer en les immergeant totalement ou en les humectant avec un pinceau. On dit aussi siroper, puncher.

Incorporer
Ajouter un élément à un appareil en mélangeant le tout de façon homogène.

Infuser (faire)
Faire macérer (voir ce terme) un élément aromatique dans un liquide chaud, à couvert, afin que celui-ci se charge de ses arômes.

L

Lustrer Voir Caraméliser, Glacer.

M

Macérer
Faire tremper dans un liquide des fruits frais, confits ou secs pour une durée plus ou moins longue afin que ce liquide les imprègne de sa saveur.

Masquer
Recouvrir entièrement un gâteau ou un entremets d'un appareil consistant, en une couche lisse et uniforme.

Masse
Préparation plus compacte qu'un appareil. Cette dénomination peut être utilisée pour le praliné, le gianduja, le fondant…

Masser
On dit qu'un sucre masse quand il cristallise au cours de sa cuisson.

Maturation, maturer
La maturation est le repos d'un mix à glace ou à sorbet durant 24 heures à 4 °C afin de permettre au stabilisateur d'agir, aux protéines de lait de s'hydrater et aux matières grasses de cristalliser, d'obtenir ainsi un bon taux de foisonnement et d'affiner le goût.

Mix
Mélange d'éléments entrant dans la composition d'une glace ou d'un sorbet.

Monder Voir Émonder.

N

Nappage
Liquide gélifié et tamisé à base de fruits (en général d'abricot). On l'utilise pour lustrer et donner du brillant.

Napper Voir Glacer.

P

Pétrir
Mélanger dans un pétrin divers ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et homogène, avec ou sans corps, selon la durée du pétrissage.

Pocher
Cuire ou chauffer des aliments dans un liquide frémissant. Chauffer une combinaison d'éléments au bain-marie. Dans un sens tout à fait différent, le terme peut s'employer pour décrire le portionnage d'un appareil sur une surface à l'aide d'une poche à douille.

Puncher Voir Imbiber.



Réduire
Faire diminuer le volume d'un liquide par évaporation afin d'obtenir un parfum plus concentré et une consistance plus épaisse, sirupeuse.

Réserver
Mettre de côté, à température ambiante, au frais, au chaud, à l'étuve, au sec, etc., des ingrédients ou des préparations destinés à être utilisés ultérieurement.

Revenir, faire (ou saisir)
Exposer à feu vif un aliment en présence de matière grasse afin de provoquer la coloration et la rapide coagulation à la chaleur des parties superficielles dans le but de conserver toutes les saveurs à l'intérieur de l'aliment.

Ruban
Se dit d'un mélange chaud ou froid dont la consistance épaisse, lisse et homogène fait qu'il s'écoule sans se rompre et de manière fluide.



Sabler
Rendre friable ou facilement émiettable le mélange de divers ingrédients.

Serrer
Action de fouetter énergiquement des blancs d'œufs en y incorporant petit à petit du sucre afin de les rendre fermes et homogènes.

T

Tabler
Voir Tempérer.

Tamponner
Déposer une fine pellicule de matière grasse sur la surface d'une poêle (par exemple pour la cuisson des crêpes) ou d'un appareil pour éviter que celui-ci ne se dessèche et qu'une peau ne se forme à sa surface.

Tempérer, tabler
Le tempérage est un travail du chocolat consistant à lui faire suivre une courbe de température bien précise afin qu'après avoir été fondu il retrouve toutes ses qualités initiales et redevienne brillant, cassant et stable.

Torréfier
Faire grilller des fruits secs et les brasser au four afin de renforcer leurs arômes et de les déshydrater légèrement. Cette étape permet également de débarrasser certains oléagineux de leurs peaux âcres (noix, noisettes). On torréfie également le café.

Tuiler
Déposer sur une surface, une abaisse, le sommet d'un dessert, etc., des éléments de nature et de forme semblable (tranches de fruits par exemple) en les faisant se chevaucher de façon à imiter la disposition d'écailles ou de tuiles.

Turbiner
Voir Foisonner.

Z

Zester
Prélever l'écorce extérieure des agrumes en un fin ruban, en évitant de prélever la peau blanche amère.

A

B

C

D

E

F









N

O



P

Q

R

S

T

V

W - Y - Z

Réécriture : Sophie Brissaud
Conception graphique et maquette : Anne Chaponnay
Assistante maquette : Michèle Andrault
Illustrations : Anne Chaponnay
Photographies : Mathilde de l'Ecotais
Marcel Loli pour la photo p.7 (en haut à gauche)
Les photos ont toutes été réalisées avec un appareil Numérique Nikon D1X
gracieusement prêté par la société Nikon France.
Nous tenions particulièrement à les en remercier.

ISBN : 2-84844-011-2
Dépôt légal : octobre 2005
Photogravure Maury Imprimeur
Imprimé par Aubin Imprimeurs

Direction éditoriale,
suivi d'édition
et de production

L.e.c.
édition.

84 avenue Victor Cresson
92441 Issy-les-Moulineaux Cedex
tél : 01 58 00 21 95
fax : 01 58 00 21 96
lecedition@wanadoo.fr